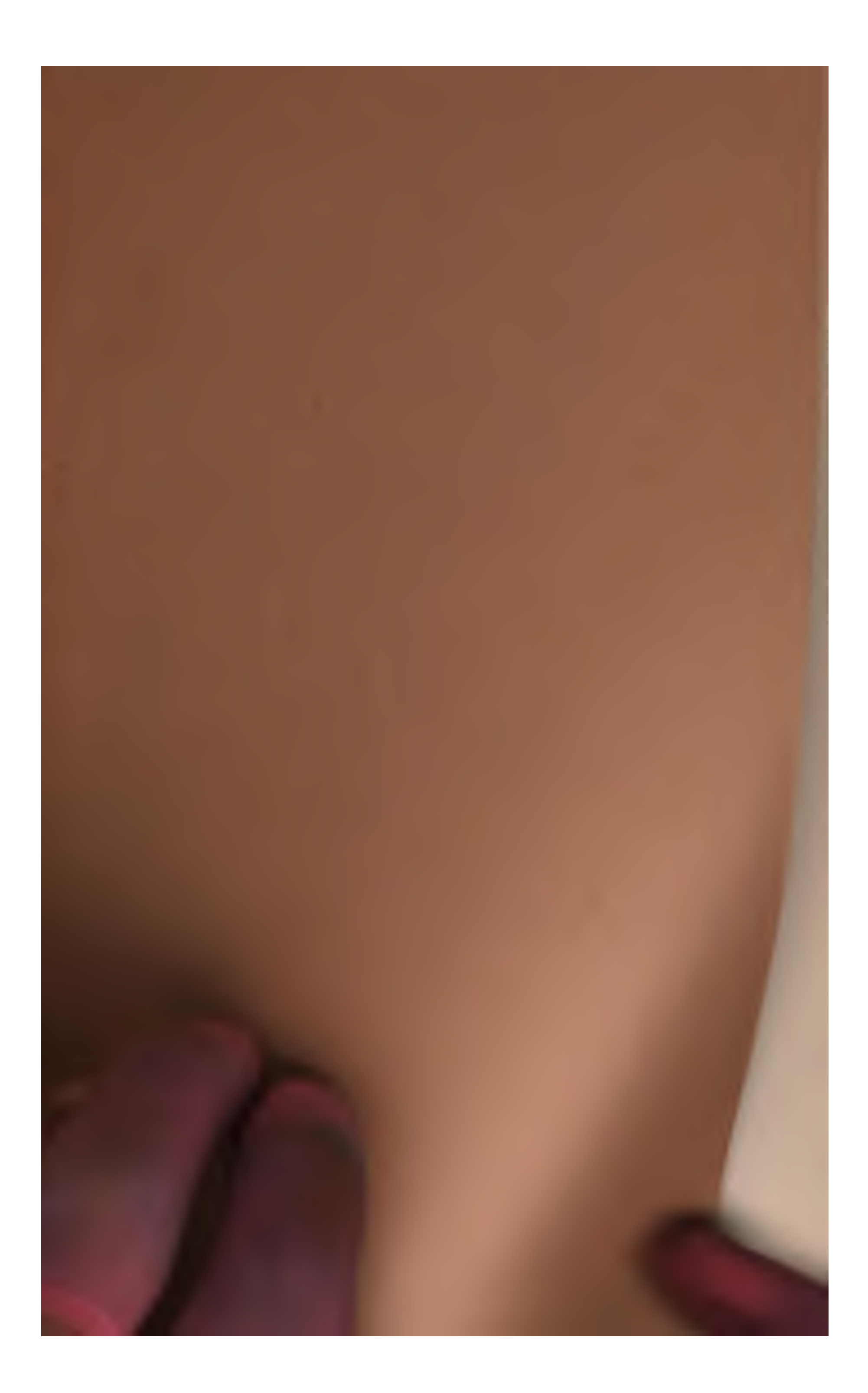
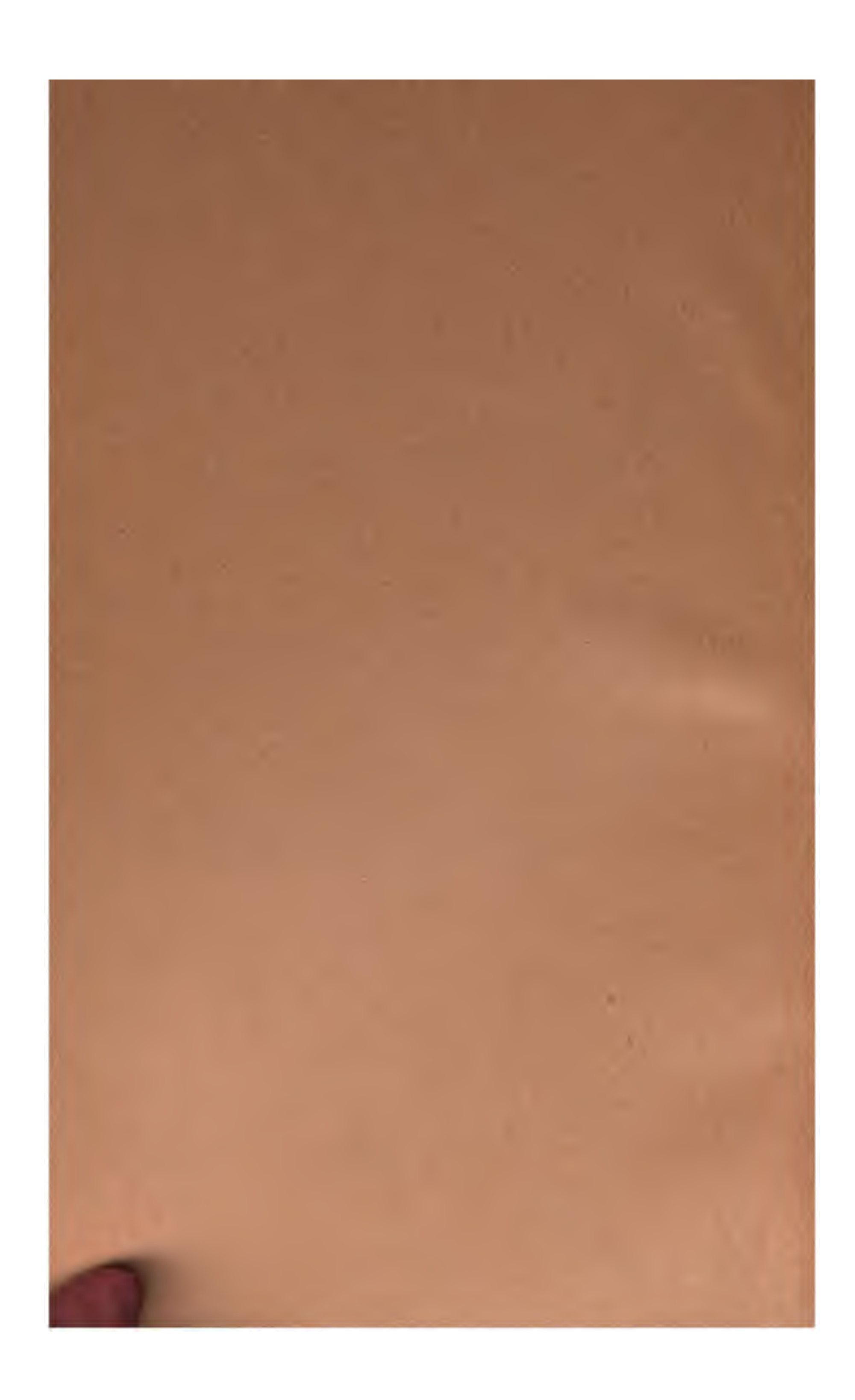




Vorrede zur ersten Auflage.

Im ganzen Bereiche des ärztlichen Wirkens gibt es kaum ein zweites Feld, auf dem ebenso schöne Curerfolge zu erringen sind, wie bei der diätetischen Behandlung der Magenkrankheiten. Die meisten dieser Krankheiten sind allein auf diesem Wege heilbar, und selbst bei den unheilbaren ist eine ausgewählte Diät viel mehr werth als die « specifischen » Arzneimittel; erstere vermag wenigstens die Beschwerden so erträglich als möglich zu machen, was man von den Arzneien gewiss nicht immer behaupten kann. Unter solchen Umständen ist es erklärlich, wenn in neuester Zeit die Aerzte ihre Heilmittel bei Magenleiden mehr in der deutschen als in der lateinischen Küche suchen. Hierbei ergeben sich aber doch auch verschiedene Schwierigkeiten: Den meisten Aerzten ist, selbst wenn sie in der edlen Kochkunst genügend unterrichtet wären, nur in seltenen Fällen die Gelegenheit geboten, am Krankenbette die desfallsigen Belehrungen in genügender Ausführlichkeit zu geben; sie können sich bei den Consultationen höchstens damit abgeben, die für den speciellen Fall passenden Speisen namhaft zu machen; Anweisungen über deren Zubereitung zu geben, ist ihnen nur selten

möglich. Unter solchen Umständen wird sich der Arzt am Ende nach einer Schrift umsehen müssen, welche er seinem Kranken in die Hand geben kann, um denselben über das diätetische Vorhaben in genügender Weise aufzuklären. Wo ist aber in der medicinischen oder culinarischen Literatur ein Buch zu finden, welches die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten in genügender Ausführlichkeit erschöpft, welches namentlich auch die für solche Fälle allein richtige Bereitungsweise der Speisen lehrt? Es ist gerade, als ob sich die Gelahrtheit zu schädigen fürchtete, wenn sie die alltäglichen Lebensregeln bis zu jener Breite und Klarheit schildert, wo sie auch richtig verstanden werden können. Nachdem der Verfasser in seiner eigenen Praxis diesen Mangel nur zu oft empfunden, kam er endlich auf den Gedanken, eine Ausarbeitung dieses Thema's zu versuchen. So entstand sein **diätetisches Kochbuch,** von welchem, nachdem es kaum erschienen, alsbald eine zweite Auflage verlangt wurde. (Jetzt steht schon die 4. Auflage vor der Thüre; auch ist eine Uebersetzung in's Holländische erschienen.) Im Anfange ging die Absicht des Verfassers dahin, diesem Kochbuche eine vollständige diätetische Behandlung der Magenkrankheiten einzuverleiben. Bei der Ausarbeitung erreichte aber dieser Abschnitt ein solches Volumen, dass er einem unförmlichen Auswuchse geglichen haben würde. Dies hat den Verfasser veranlasst, in seinem Koch-

buch nur vereinzelte diätetische Bemerkungen über die betreffenden Speisen und einige kurze Speisezettel für Magenkranke zu geben; die vollständige diätetische Behandlung der Magenkrankheiten folgt hiemit in einer besonderen Schrift. Der Verfasser gesteht, dass ihm diese neue Arbeit viel zu schwitzen gemacht hat; er fand auch gar nirgends, weder in der einheimischen, noch in der fremden Literatur einen Vorreiter, auf dessen Schultern er hätte fortbauen können. Es wurde ihm oft bange bei der Arbeit, und nur der Gedanke, dass er bei dem Erstlingsversuche auf eine gnädige Beurtheilung rechnen darf, anderseits seine Kenntnisse im Küchenwesen ermuthigten ihn, die Sache zu Ende zu führen.

Schliesslich bleibt auch über die Behandlung des Materials noch Einiges zu bemerken:

Ueberall, wo es zum richtigen Verständnisse für die therapeutischen Grundsätze unumgänglich nöthig war, ist den betreffenden Abhandlungen eine kurze Betrachtung über die Entstehung (Ursachen) der pathologischen Verhältnisse vorausgeschickt worden. Wie oft zeigt die Erforschung der Ursachen allein den richtigen Weg im therapeutischen Handeln!

Ursprünglich lag es nicht im Plane dieses Buches, bei den Speisezetteln auch Gewichtsmengen anzugeben; man wollte es dem Kranken überlassen, sich nach seinem Appetite zu richten. Nun ist

aber bekanntlich bei Magenkranken der Appetit sehr oft krankhaft verändert, bald zu einem förmlichen Heisshunger gesteigert, bald auf ein Minimum, auf eine vollständige Abneigung, ja Ekel gegen alle Speisen reducirt! In dem einen Falle könnte also leicht des Guten zu viel geschehen, im anderen selbst das Nothwendigste unterlassen bleiben. Unter solchen Umständen glaubte der Verfasser, die Speisezettel auch mit Gewichtsangaben versehen zu müssen, damit die Kranken wenigstens annähernd erfahren, was Rechtens ist. Um eine möglichste Einheit zu erzielen, sind diese Angaben nicht, wie in der Küche üblich, nach «Esslöffel», «Tasse», «Teller» etc. gemacht worden, sondern nach dem Grammengewichte. Immerhin sei aber ausdrücklich bemerkt, dass die Magenkranken diese Gewichtsangaben nicht etwa als Durchschnitts-, sondern als Maximalportionen zu betrachten haben.

Der Verfasser hat die Grenzen der diätetischen Behandlungsweise nicht immer strenge einhalten können. Es kamen da und dort Ueberschreitungen vor; man kam unter Anderm auch zu sprechen auf die Anwendung von äusserlichen Mitteln: Umschläge, Bäder, Electricität u. s. w. Ferner führten die diätetischen Betrachtungen bisweilen zu den Badecuren. Der Raub, welcher dadurch an der Arzneimittellehre begangen wird, wenn man Mineralwasser zu den diätetischen Mitteln stellt, ist

durch die Thatsache genügend entschuldigt, dass die richtig geleiteten Brunnencuren eigentlich vorzugsweise diätetische Curen sind!

Dem geneigten Leser wird vielleicht auch auffallen, dass in dieser Schrift Karlsbad so oft genannt wird. Es ist dies nichts Anderes als — ein Act der Dankbarkeit; die herrlichen Curerfolge, welche der Verfasser bei den dorthin geschickten Patienten zu sehen die Freude hatte, werden ihm Karlsbad unvergesslich machen. Dabei ist er aber doch auch mit dem Badewesen so wohl vertraut, dass er einer Heilquelle durchaus nicht Alles allein zuerkennen kann; Karlsbad zeichnet sich bekanntlich vor den meisten Curorten dadurch rühmlichst aus, dass dort sehr viel auf Diät gehalten wird. Wohl wünschen auch noch in manchen andern Bädern die Aerzte, dass dem unsinnigen, gesundheitsschädlichen Getafel ein Ende gemacht werde, allein sie unterliegen gewöhnlich im Kampfe mit dem angenehmen «Badeleben» und dem Speculationsgeiste der Hôtelbesitzer; den Karlsbader Aerzten allein gebührt die Ehre und der Ruhm, seit langen Jahren in diesem Kampfe stets den Sieg davon getragen zu haben — zum Gedeihen des Curortes und zur Wohlfahrt seiner Gäste!

Bonndorf, den 1. November 1874.

W.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Viel Neues konnte es begreiflicher Weise innerhalb der paar Monate, seitdem die erste Auflage dieses Buches erschienen, nicht geben. Auch sind keine erheblichen Abänderungen nöthig gefallen; die Erfolge, welche mit diesen diätetischen Regeln in meiner Heilanstalt für Magenkranke während der letzten Saison erzielt wurden, waren grösstentheils sehr befriedigend. Eine weitere, ebenfalls gewichtige Aufmunterung, an der eingeschlagenen Bahn festzuhalten, war mir die Nachricht, dass an verschiedenen Kliniken und grösseren Spitälern meine diätetische Behandlungsmethode der Magenkrankheiten Anerkennung und Nachahmung gefunden.

Wenn also auch weder viel Neues noch erhebliche Abänderungen in dieser zweiten Auflage geboten wurden, so dürfte man doch bald gewahr werden, dass verschiedene diätetische Vorschriften ausführlicher erörtert sind. Es geschah dies in der Absicht, das Buch seiner Bestimmung noch näher zu rücken: jenen Aerzten und Laien, welche bei Magenleiden vorzugsweise auf diätetischem Wege ihr Heil suchen, ein möglichst ausführlicher Wegweiser zu sein.

Zürich, den 20. September 1875.

W.

Die dritte Auflage

ist ein unveränderter Abdruck der zweiten.

Zürich, den 10. November 1876.

W.

Vorrede zur vierten Auflage.

Unverkennbar ist in unserer Zeit das Wachsthum der diätetischen Richtung in der Behandlung der Krankheiten. Auch die ungewöhnliche Anerkennung und Verbreitung, welche dieses Buch findet, dürfte ein Zeugniss hiefür sein.

Obgleich seit dem Erscheinen der dritten, ziemlich starken Auflage wieder nur ein paar Monate verstrichen sind, ist es doch dem Verfasser mit einiger Aushilfe möglich geworden, das ganze Buch wesentlich zu vermehren und zu verbessern.

Vor Allem hat die Abhandlung über die Milchdiät eine ganz bedeutende Erweiterung erfahren. Dieser wichtigste Heilfactor in der Behandlung der Magenkrankheiten hat auch gar so viele Hacken. Es gibt ganze Gegenden, wo die Männer Weinmägen und die Weiber Kaffeemägen haben und ausserordentlich langsam und schwer an die Milch zu gewöhnen sind. Noch mehr Schwierigkeiten bietet aber manchmal die Beschaffung einer zu

solchen Zwecken wirklich geeigneten Milch. Der Verfasser hat inzwischen die Verhältnisse des Milchmarktes in grösseren Städten etwas genauer kennen gelernt und ist in Folge dessen zur Ueberzeugung gelangt, dass es dem Städtebewohner, welcher eine Milchcur durchmachen muss, nur nützen kann, wenn er selbst die Milch taxiren lernt. Deshalb ist in dieser neuen Auflage eine kurze, gemeinfassliche Anweisung mitgetheilt worden, wie man die Marktmilch auf ihre Güte und Reinheit prüft.

Bei manchen der verordneten Speisen sind übersichtliche Analysen angegeben worden. Wenngleich nicht in Abrede gestellt werden kann, dass die chemische Zusammensetzung sehr wechselt nach der Güte der Waare, so gewähren doch derartige Uebersichten immerhin etwas Einblick in den Nährwerth und die Verdaulichkeit der verordneten Speisen. Dann finden aber, und dies ist vielleicht noch wichtiger, die Betrachtungen über die zuträglichen und nöthigen Quantitäten der Speisen ihre ganze Stütze in solchen Analysen.

Auf *Voit*'s Anregung beschäftigt sich die neuere Physiologie überhaupt mehr mit den quantitativen Fragen in der Lehre von der Ernährung. Demzufolge sind auch den Speisezetteln noch mehr Gewichtsangaben beigefügt worden. Mancher wird vielleicht auf den ersten Blick denken, das sei doch gar zu umständlich; wer aber nur eine Woche lang eine Tischwage benützt, hat schon eine

solche Fertigkeit in der Taxation erlangt, dass er selten mehr eine Wage braucht.

Diätetische Curen verlangen Ausdauer und Pünktlichkeit; was ohne diese letztere erreicht wird, kann man am besten bei den Heilversuchen in manchen Bädern sehen. Wer wüsste nicht, dass es noch viele Curorte gibt, in welchen eine förmlich krankmachende Lebensweise besteht. Wenn nichts wäre, als die übliche table d'hôte! Dieses Quantum, dieser Durcheinander! Man könnte fast glauben, die Hôteliers seien stille Associés der Magenärzte; soviel tragen dieselben zur Vermehrung der Zahl von Magenkranken bei. Und dieses schädliche Getafel kommt sogar in Bädern vor, welche Magenkranke herbeilocken. Kein Wunder also, wenn jene Curorte so hervorgehoben werden, welche wenigstens Etwas für die richtige Diät thun. Karlsbad hat bekanntlich in dieser Beziehung den besten Ruf; man findet dort wenigstens die unsinnige table d'hôte nicht. Immerhin enthalten aber die Speisezettel noch eine solche Reichhaltigkeit auch an pikanten, weniger curgemässen Dingen, dass selbst ein Feinschmecker angenehme Erinnerungen an Karlsbad mitnimmt; so ist es z. B. dem Unterzeichneten ergangen.

Zürich, 3. Mai 1877.

W.

Inhalts-Uebersicht.

I. Allgemeiner Theil.

II. Specieller Theil.

Seite

4. Capitel.

5. Capitel.

6. Capitel.

7. Capitel.

8. Capitel.

9. Capitel.

10. Capitel.

11. Capitel.

12. Capitel.

I. Allgemeiner Theil.

Allgemeine Speisezettel für Magenkranke. — Tischgetränke. Nährende Klystiere.

1. Capitel.

Allgemeine Speisezettel für Magenkranke.

In diesem Capitel sollen jene Speisezettel zusammengestellt werden, welche für verschiedene Magenleiden passen. Es stellt demnach dieses Capitel eine Art von Stammbaum dar, von welchem sich die andern Capitel abzweigen, um für die einzelnen Vorkommnisse bei Magenleiden als diätetische Wegweiser zu dienen.

Wer zu irgend einem von den nachbenannten Speisezetteln übergehen will, bedenke vor Allem, dass jeder grelle Wechsel im Tisch seine Gefahren hat. Es darf nur ein allmäliger Uebergang von der gewohnten Lebensweise zu einer neuen Diät gemacht werden. Dies geht am besten in der Art, dass die ersten 3 Tage nur eine diätetische Mahlzeit an die Stelle der gewohnten tritt, nach weiteren 3 Tagen eine zweite u. s. f.

Sowie die meisten «Magenweh» einen langwierigen Verlauf haben, müssen sich auch Kranke der Art dazu verstehen, die desfallsigen Vorschriften nicht blos einige Tage, sondern Wochen, ja Monate

lang consequent durchzuführen. Wer Sprünge macht zu allen möglichen Heil-, Haus- und Geheimmitteln, kommt immer tiefer in's Elend.

Bei der Aufstellung der allgemeinen Speisezettel für Magenkranke müssen folgende Punkte berücksichtiget werden:

Es soll in den Speisen eine genügende chemische Mannichfaltigkeit liegen.

Die Speisen, wie sie uns auf den Tisch geliefert werden, sind meistens Combinationen von den verschiedensten s. g. Nährstoffen, welche die Chemie classificirt. Ausser den Nährstoffen enthalten die meisten Nahrungsmittel noch Bestandtheile, welche gar nicht am Stoffwechsel Theil nehmen, wohl aber die Verdaulichkeit und den Geschmack der Speisen beeinflussen. Auch diese darf man also bei Aufstellung von Speisezetteln für Magenkranke nicht übersehen. Wir haben deshalb in den Nahrungsmitteln folgende Gruppen von Nähr- und anderen Stoffen unterscheiden müssen:

Albuminate: Eiweiss, Muskel- und Käsestoff, Kleber, Legumin, Leim u. s. w.

Fette: Butter, Oel, Talg u. dgl.

Kohlenhydrate: Zucker, Stärke, Gummi, Pektin, organ. Säuren u. s. w.

Cellulose, in verdünnten Säuren und Alkalien sowie in Aether unlöslich.

Asche: Kalk, Magnesia, Alkalien, Eisen, Phosphorsäure, Schwefel, Chlor, Kieselsäure.

Wasser: sowohl Saft- als hygroskopisches Wasser gemeint.

(Eine leichtfassliche und klare Uebersicht gewährt die Tafel von *Müller*, betitelt: Die chem. Zusammensetzung der wichtigsten Nahrungsmittel und Futterstoffe. 4. Aufl. Dresden 1875).

Bei der Aufstellung von Speisezetteln wird nun unsere Aufgabe sein, auf solche Combinationen von den genannten Stoffen zu sehen, welche dem Stoffwechsel vollständig genügen und nebenbei die Verdauung nicht nur nicht erschweren, sondern sogar zu fördern im Stande sind. Diese Aufgabe ist leichter zu lösen, als man auf den ersten Blick glaubt; man darf sich nur in der Küche gehörig umsehen und dann den Combinationen etwas Chemie anriechen lassen.

Bei der Aufstellung von Speisezetteln muss man sich ferner fragen, ob dieselben sich auch mit der Hausordnung vertragen, ob sie auch in jeder Haushaltung ausführbar seien.

Ich habe in früheren Jahren für Magenkranke Speisezettel gehabt, welche zwar den therapeutischen Anschauungen vollkommen entsprachen, aber Revolutionen beim Küchenpersonal verursachten. Je mehr sich meine Kenntnisse in der Kochkunst erweiterten, desto mehr gelang es mir, Speisezettel zu finden, welche der gewöhnlichen Hausordnung, namentlich auch den üblichen Essenszeiten entsprechen, ohne in der Hauptsache etwas einzubüssen.

Grosse Revolution würde es z. B. immer verursachen, wollte man nach Dr. *E. Brown-Séquard's* Grundsätzen verfahren, welcher die Dyspepsie bei Schwangeren, bei Bleichsucht, Blutarmuth, nervösen Leiden, sowie auch bei organischen Krankheiten

des Magens damit behandelt, dass er Speise und Trank in Zwischenräumen von nur 10 bis 20 Minuten nehmen lässt. Von den erlaubten Speisen (Rinds- und Hammelsbraten, ausgebackenes Brod, Milch, Butter, Käse, ein wenig Gemüse und Früchte) sollen nur 2—4 Bissen auf einmal, an einem Tage 900—1200 Gramm, gegessen werden. Als Getränk diene (statt Wasser) Thee, Fleischbrühe oder Milch. In 2—3 Wochen sei der Kranke in der Regel wieder soweit, dass er zu der gewöhnlichen Lebensweise übergeben könne.

Bei ledigen Leuten und auch sonst manchmal gestatten es eben die häuslichen Verhältnisse absolut nicht, selbst ganz einfache diätetische Vorschriften strenge durchzuführen; der Kranke ist genöthigt, in irgend einen Curort zu gehen. Wer wüsste nicht, dass auch da nicht Alles Gold ist, was glänzt. Man denke nur an die für Magenkranke so verhängnissvolle table d'hôte. Unter denjenigen Badeorten, welche auf Diät wirklich etwas halten, glänzt namentlich Karlsbad; die haarsträubenden Anecdoten, welche man daselbst von den Folgen der Diätfehler in Umlauf zu setzen versteht, halten selbst die leichtsinnigsten Curgäste auf dem Pfade der Tugend und mehren die Zahl der schönen Curerfolge.

Bei der Behandlung von Magenkranken kommen je nach Umständen folgende Speisezettel zur Geltung:

Erster Speisezettel.

Milch, Producte aus der Milch und Milchmehlspeisen.

Im Magen wird, wie bekannt, nicht das ganze Verdauungsgeschäft erledigt; ein grosser Theil spielt erst im Darmcanal ab. Diese physiologische Thatsache brachte Einige auf den Gedanken, bei Magenkrankheiten nur solche Nahrungsmittel zu geben, welche den Magen bald verlassen, um die Verdauung im Darmcanal durchzumachen. So hat man z. B. einst eine ausschliesslich Stärkemehl enthaltende Nahrung gesucht, weil von diesem bekannt ist, dass der grösste Theil seiner Verdauung erst im Darmcanal erledigt wird. Da aber hiebei die Moleste der Durchwanderung für den Magen nicht vermieden werden und in Anbetracht des geringen, einseitigen Nährwerthes musste das Experiment bald wieder aufgesteckt werden.

Auch von der Milch ist bekannt, dass sie den Magen bald verlässt; die Milch hat aber die eben angezogene Schattenseite nicht, sie reizt bei ihrem Durchgang wenig oder gar nicht und ist in Bezug

auf den Nährwerth das vollkommenste Nahrungsmittel, welches wir besitzen. Diese Eigenschaften machen nun die Milchdiät zu einem der ersten Heilfactoren bei verschiedenen Magenleiden. Die Milch verbraucht als schwach alkalische Flüssigkeit die Salzsäure und als eiweissreiche Substanz das Pepsin; sie legt also zwei Stoffe so zu sagen brach, welche schadhafte Stellen des Magens reizen könnten. Demgemäss wird sich die Milchdiät als besonders heilbringend erweisen bei den Magengeschwüren. Ausserdem pflegt man aber die Milchdiät, wenigstens vorübergehend, noch bei verschiedenen anderen Magenbeschwerden anzuwenden. In den nachfolgenden Capiteln soll hierüber jeweils an geeigneter Stelle das Nähere mitgetheilt werden.

Die erste Frage bei einer Milchcur wird sein: welche Milch taugt hiezu am besten? Es gelten hier die gleichen Grundsätze, wie bei der Ernährung der Neugeborenen, und derjenige Magenkranke wäre sicherlich am besten daran, welcher à la Cimon, d. h. von der Tochter Brust, ernährt würde. Da aber Aehnliches wohl schwerlich mehr passiren wird, selbst nicht in China, wo doch die Frauenmilch als Handelsartikel betrachtet wird, so muss man sich eben nach Milchsorten umsehen, welche der Frauenmilch am nächsten stehen. Die bekanntesten Sorten von Marktmilch sind: Kuh-, Ziegen-, Stuten- und Schafmilch; und am häufigsten wird die Kuhmilch zu solchen Curen gebraucht, obgleich andere Sorten der Frauenmilch ähnlicher sind. Der Hauptunterschied zwischen der Kuhmilch

und der Frauenmilch besteht in einem grösseren Gehalt an Casein und in einem kleineren an Zucker.

Nach den Analysen der hiesigen landwirthschaftlichen Schule enthält

Frauenmilch	Kuhmilch	
768,0	720,0	Wasser
80,0	100,0	Casein
60,0	70,0	Fett
80,0	90,0	Milchzucker
12,0	20,0	Asche
1000,0	1000,0	

Wir werden später Gelegenheit finden, zu zeigen, dass die chemische Zusammensetzung der Milch von sehr vielen Momenten abhängt und in Folge dessen eine sehr wandelbare ist.

Nicht allein der grössere Gehalt an Casein ist Schuld daran, dass die Kuhmilch von vielen Magenkranken weniger gut verdaut wird, sondern namentlich der Umstand, dass das Casein der Kuhmilch eine andere Zusammensetzung hat, vermöge welcher es zu einer viel compacteren Masse gerinnt, als das Casein der Frauenmilch.

Die gangbare Ansicht, dass Kuh- und Frauenmilch nur in der procentischen Zusammensetzung so von einander abweichen, dass man die Kuhmilch der Frauenmilch gleich machen könne, wenn man nur Wasser und Zucker zusetzt, ist also unrichtig.

Weit besser als Kuhmilch würde sich die Stuten- und Eselinnenmilch zu solchen Curen eignen, da dieselbe in ihrer chemischen Zusammensetzung der Frauenmilch viel näher steht. Ein

grosser Missstand liegt aber darin, dass diese Sorte Milch so schwer zu bekommen ist.

Die Ziegenmilch, welche mitunter auch zu Milchcuren (jedoch mehr bei Lungenleiden — statt der Molken — als bei Magenleiden) gebraucht wird, steht in ihrer chemischen Zusammensetzung der Kuhmilch am nächsten, wird aber (trotz eines gewissen Widerwillens) meist besser vertragen.

Da man also bei weitem in den meisten Fällen auf Kuhmilch angewiesen ist, so sollte man wenigstens darauf halten, dass die Milch immer von der gleichen Kuh kommt. Es ist deshalb sehr sachdienlich, wenn der Kranke die Milch selbst im Stalle holt; so entgeht er am besten der Gefahr des Schmuggelns mit zusammengeschütteter Milch.

Wie schon bemerkt, ist die Beschaffenheit der Milch (und damit auch der Erfolg der Milchcuren) von verschiedenen Dingen abhängig. Es dürfte deshalb nicht ohne Nutzen sein, wenn sich der Magenkranke, welcher eine Milchcur unternimmt, in der Sache möglichst aufklären lässt.

Die Beschaffenheit der Milch ist abhängig vom Futter, von der Melkzeit, von der Jahreszeit, von der Behandlung und von dem Gesundheitszustand, auch vom Alter und der Trächtigkeit des Milchthieres.

1. In der Regel denkt man viel zu wenig an

die Controle der Fütterung, und es hängt doch so Vieles davon ab. Durchschnittlich fällt bei der Stallfütterung die Milch besser aus als beim Weidgang. Das geeignetste Futter ist gut gewittertes Heu von Bergwiesen, und man sollte eigentlich für besagten Zweck nie andere Fütterungen zulassen. Die allgemein verbreitete Superpfiffigkeit der Stallmägde macht es nöthig, dass man Acht gibt, ob nicht etwa Gras oder Klee eingeschmuggelt wird, «das sei gesund, das putze aus!» — ferner, ob sie nicht im Winter Stroh unter das Heu mischen, «da sonst die Milch zu dick werde!» Verschiedene andere Futter sind noch verwerflicher: Wicken- und Haberstroh lassen einen Bitterstoff in die Milch übergehen; Rapskuchen enthält ein schwefelhaltiges, ätherisches Oel, welches Darmkolik hervorzurufen vermag; ranzig gewordene Oelkuchen lassen Fettsäuren in die Milch übergehen; nasse, erfrorene oder gekeimte Kartoffeln, ferner Biertrester und Branntweinschlammpe machen die Milchthiere krank, so dass sie dann auch wässrige, ungesunde Milch geben. Man hat beobachtet, dass Menschen, welche Milch von Kühen geniessen, die mit Kartoffelschlammpe gefüttert werden, nicht selten eine unreine Haut (Eczem), bekommen. Rübenfutter macht die Milch wässrig, Kohlrüben liefern ein schwefelhaltiges ätherisches Oel, dagegen verbessern Runkelrüben, Möhren und Pastinak durch ihren Zucker- und Proteingehalt die Milch. Rübenblätter machen Diarrhoe. (In Zürich haben die Aerzte Gelegenheit, zu erfahren, dass die Milch von

Kühen, welche mit weissen Rüben, von Ziegen, welche mit Reblaub gefüttert werden, namentlich bei Kindern leicht Diarrhoe verursacht.)

2. Wo immer thunlich, sollte der Kranke seine Milchmahlzeiten nach den Melkzeiten einrichten. In der Regel werden die Kühe Morgens und Abends gemolken, frischmelkige wohl auch noch Mittags. Frische Milch hat etwa 7,4—7,6% auspumpbare Kohlensäure; dieser ist es zuzuschreiben, dass frische Milch nicht nur besser schmeckt, sondern auch besser vertragen wird.

3. Wo immer möglich, sollte man die Milchcur auf den Sommer verschieben; im Winter geben die Milchthiere insgesammt weniger und auch geringere Milch. Die Wintermilch ist nicht nur ärmer an Fett, sondern auch an Casein.

4. Ein Milchthier, das zu diesem wichtigen Geschäfte auserkoren ist, sollte nicht zur Arbeit (als Zugthier) gebraucht werden.

5. Hochträchtige Kühe geben keine für solche Curen brauchbare Milch; ebenso wenig ist die Colostrum-Milch geeignet.

6. Dass man zu solchen Curen keine Milch von sehr alten oder gar kranken Thieren verwenden darf, selbst nicht jene, welche zu anderen Zwecken wohl noch zu gebrauchen wäre, bedarf keiner weiteren Auseinandersetzung. —

Noch ein paar Worte über die Aufbewahrung der Milch: Da der Kranke nicht nur zur Melkzeit, sondern auch unter Tags und namentlich für die Nacht Milchvorrath haben muss, so mag er sich

Folgendes merken: Die Gefässe, in welchen Milch aufbewahrt wird, müssen jeweils gründlich ausgetrocknet werden, da der kleinste Rest alter Milch, der hängen bleibt, Veranlassung gibt zur alsbaldigen Gährung und Verderbniss der neuen Milch. Es dürfen ferner nur gläserne oder irdene Milchgeschirre gebraucht werden. Diese müssen offen sein und in einem trockenen, nicht über 6 bis 8° R. warmen Keller aufgestellt bleiben. Luftzug und etwas Dunkelheit sind ebenfalls wünschenswerth. Am besten ist ein Kellerraum, in welchem sonst nichts Anderes aufbewahrt wird, als Milch, da diese sehr leicht «Gerüchlein» anderer Stoffe annimmt und verdirbt. Die Morgenmilch eignet sich zur Aufbewahrung besser als die zu anderen Zeiten gemolkene Milch.

Bei weitem die meisten Magenkranken werden aber nicht so glücklich sein, die Milch direct aus dem Stalle zu bekommen; namentlich wird in grösseren Städten Mancher sich an den Milchmarkt halten müssen. Da ist es nun von grossem Vortheil, wenigstens das Wichtigste von der Milchmarktcontrole zu kennen. Es folgt deshalb hier eine kurze Belehrung; vor Allem die populären Kennzeichen einer guten Milch:

1. Frische, gute Milch reagirt nicht sauer, sondern alkalisch oder wenigstens neutral. Die Milch

von Kühen, welche nur Grünfutter bekommen, reagirt sauer, ebenso alle Abendmilch. Die Frauenmilch reagirt überhaupt nie sauer. (Wer sich nicht schon auf das Reagiren versteht, hole sich Reagenzpapier und die nöthige Gebrauchsanweisung in der nächsten besten Apotheke.)

2. Gute Milch ist etwas schwerer als Wasser; somit sinkt ein Milchtropfen im Wasser unter.

3. Auf dem Fingernagel behält der gute Milchtropfen seine kugelige Gestalt bei, mit Wasser verdünnte Milch zerfliesst.

4. Gute Milch ist dick und rein weiss, geringe ist dünn und hat einen Stich in's Bläuliche.

5. Reibt man die Milch zwischen den Fingern, so spürt man, ob sie fett ist oder nicht.

Wer aber Genaueres wissen will, untersucht die Milch physikalisch-chemisch. (Anweisung hiezu: Dr. *Müller,* Anleitung zur Prüfung der Kuhmilch; und noch verschiedene Werke, die einzeln aufzuzählen uns hier zu weit führen würde.)

Vor Allem merke man sich, dass 1. Abrahmen und 2. Wasserzusatz tagtäglich vorkommen; dass 3. Mehlzusatz auch nicht selten spielt; dass dagegen die anderen Betrügereien 4. Zusatz von Mandel- oder Hanfsamenmilch; 5. von Kalbshirn und 6. von Kalk äusserst selten vorkommen.

Ferner ist sehr beruhigend, dass das Abrahmen und der Wasserzusatz so leicht zu entdecken sind. Selbst eine Köchin, an deren Volumen schon zu

erkennen ist, dass sie sich mit dem Studiren nicht abhärmt, kann man auf den Gebrauch der Milchwage von *Quevenne* und den Rahm-Messer von *Marchand* abrichten. (Es sei hiemit nicht gesagt, dass die verschiedenen anderen Apparate zur Milchuntersuchung nicht auch ihren Werth haben.)

Der Gehalt der Milch an festen Bestandtheilen hat einen verschiedenen Einfluss auf das specifische Gewicht; die Zunahme des Caseins und des Milchzuckers erhöhen dasselbe, während Fett dasselbe herabdrückt. Desswegen muss man bei der Milchuntersuchung immer die beiden oben genannten Instrumente anwenden und das Ergebniss vergleichen. Im Allgemeinen wird verfahren wie folgt: Die Milchuntersuchungen müssen immer bei der gleichen Wärme (z. B. 12° R.) vorgenommen werden. Da bekommt man nun folgende Resultate:

1. Auf der Milchwage zeigt abgerahmte Milch 33—36°.

2. Fällt der Grad der Milch herab auf 26—29°, dann ist sie mit Wasser verdünnt.

3. Zugleich muss aber die Milch auch noch mit dem Rahm-Messer untersucht werden, da, wie schon bemerkt, der Fettgehalt das specifische Gewicht herabdrückt. Im Rahm-Messer bleibt die Milch 24 Stunden lang stehen, bis sich aller Rahm abgesetzt hat. Je nach der Güte einer Milch zeigen sich 8 bis 14 Volumprocente Fett.

Ist man durch diese einfache Untersuchung einer Milchfälschung auf die Spur gekommen, dann wende

man sich wegen des Weiteren an den Chemiker, welcher dem Ortsgesundheitsamte beisteht oder verfahre selbst nach *Bolley-Kopp*, Handbuch der chem. techn. Untersuchungen, 4. Aufl. S. 729 u. f., wo auch das Verfahren zur Ermittelung der anderen, oben citirten Fälschungen angegeben ist. —

Dass man mit solcher Milch schlechte Geschäfte bei Milchcuren machen würde, ist selbstverständlich. —

Ausserdem hat man aber bei einer Milchcur noch Manches zu beobachten, wenn sie gelingen soll:

1. Um keine allzugrosse Störung im Hauswesen anzurichten, hält der Kranke die gewöhnlichen Essenszeiten ein: Frühstück 8 Uhr, Mittagessen 12 Uhr, Abendessen 4 Uhr, Nachtessen 8 Uhr. Die genannten Essenszeiten sind auch deshalb zu empfehlen, weil sie, zum Theile wenigstens, mit den üblichen Melkzeiten harmoniren, so dass man also frischgemolkene Milch dazu bekommen kann. Die Zeit zwischen Nacht- und Morgenessen wäre aber zu lang. Wenn es also auch mit einigen Umständen verbunden ist, muss in der Nacht mindestens noch eine Mahlzeit gehalten werden. Es richtet sich dies nach dem gewöhnlichen Erwachen.

2. Die Menge für eine Mahlzeit darf $^1/_4$ Liter nicht übersteigen. Bei geringerem Appetit genügt schon die Hälfte; die Erfahrung lehrt, dass ein Mensch sich lange Zeit wohl befindet, wenn er innerhalb 24 Stunden nur einen halben Liter Milch bekommt.

3. Die Temperatur anlangend, so ist durch

die Erfahrung festgestellt, dass die Milch warm von der Kuh weg am besten bekommt. Wo eine solche Milch nicht zur Verfügung steht, muss sie künstlich erwärmt werden, aber auch nur auf 28° R. Wird die Milch, wie dies nicht selten geschieht, vollständig gekocht, so verliert sie nicht nur ihre Kohlensäure, über deren wohlthätige Wirkung bereits referirt wurde, sondern es fällen sich auch Albuminate aus, wodurch am Nährwerth verloren geht.

4. Es ist auch nicht gleichgiltig, wie der Kranke die Milch geniesst. Trinkt derselbe die ganze Ration auf einmal rasch hinunter, so fällt sich das Casein in einem, mehr oder weniger fest zusammenhängenden, grösseren Klumpen aus, welcher den Magen nicht wenig zu belästigen vermag; isst dagegen der Kranke die Milch langsam mit einem Esslöffel, so entstehen nur kleine Klümpchen von geronnenem Casein, über welche selbst ein schwacher Magen Meister wird. In der Kinderpraxis gibt es öfters Gelegenheit, zu sehen, was diese Käsegerinnung für Unheil stiften kann. Kinder, die zu rasch und zu viel Milch auf einmal trinken, müssen alsbald grössere, zusammenhängende käsige Massen erbrechen. Meistens folgt ein Magen- und Darmkatarrh, mit der für die Kinderwelt so verhängnissvollen Diarrhoe nach.

5. Auch von den Erwachsenen verträgt nur ein kleiner Theil die Milch gleich von Anfang an gut; bei gar vielen macht das Casein ähnliche Moleste, wie sie eben von Kindern erzählt wurden. Da müssen allerlei Kunststücke versucht werden,

um die Cur fortsetzen zu können. Das erste besteht darin, dass man mehr Mahlzeiten macht, als oben angegeben wurde, aber natürlich kleinere. Es gibt Kranke, die so zu sagen der Milchcur ganz leben, die Milch einnehmen müssen, wie z. B. eine Medicin, etwa alle 10, ja alle 5 Minuten ein Paar Esslöffel voll. Ein anderer Rathschlag zur Verhütung dieses Caseinmalheur's besteht darin, dass die Milch nicht für sich allein genossen, sondern mit Mehlspeisen verbunden wird. Als die geeignetste Mehlspeise haben sich die echten englischen Biscuits erwiesen; in zweiter Reihe steht ein guter Zwieback; in dritter Reihe steht die Rinde von gut ausgebackenem Weissbrod. Diese hat einen Vorzug darin, dass sie überall zu haben ist. Sowohl Biscuits als Zwieback und Brodrinde müssen in der Milch aufgeweicht werden.

6. In anderen Fällen ist die Neigung zur sauren Gährung so entwickelt, dass der Milch doppeltkohlensaures Natron zugesetzt werden muss. Dieser Zusatz ist am Platze, wenn nur für kurze Zeit — ein Paar Tage lang — gegen die Säure gekämpft werden muss. Sonst ist ein Zusatz von einem Natronsäuerling weit zweckmässiger, weil milder. Nach Löschner ist der Gieshübler Sauerbrunnen unter allen bisher bekannten Säuerlingen eine der reinsten und so zu sagen die zarteste, alkalische Natronkrene. Von diesem Wasser mag man nun zu der Zeit, wo pure Milch nicht gut ertragen wird, etwa ein Drittheil zusetzen. Da von einer auf besagte Art verdünnten Milch ein grösseres

Quantum nöthig ist, so muss man, um Ausdehnungen des Magens zu vermeiden, die Zahl der Mahlzeiten vermehren.

7. Wenn bei der Milchdiät häufig Koliken entstehen, soll Fenchel-, Pfeffermünz- etc. Thee nach der Milch oder mit der Milch genossen werden; ein Mensch von noblerem Geschmack wird statt dessen Peccoethee nach der Milch trinken. Ueber diese Combination werden wir bei der Besprechung des Thee's noch Weiteres mitzutheilen Gelegenheit finden.

8. Der von Dr. *Jackson Cummins* in der Kinderpraxis empfohlene Pepsinwein mag auch dann von erwachsenen Magenkranken versucht werden, wenn die reine Milchdiät nicht recht gut thun will (15—20 Tropfen nach jeder Mahlzeit).

9. Sollte aber trotz Alledem immer wieder bald Magendrücken bald Sodbrennen entstehen, und ein Erbrechen von saurem, zähem Schleime kommen, dann muss eben die Milchcur vertagt werden. Ingleichen kann auch manchmal ein solcher Aberwille gegen die Milch vorhanden sein, dass man eine Zeit lang von jedem Versuche mit der Milchdiät Umgang nehmen muss.

Nun wären noch die Surrogate für die Milch zu besprechen.

In grösseren Städten kann es mitunter schwer oder gar unmöglich werden, eine für die Kuhmilchcur in allen Beziehungen passende Milch auftreiben. Da muss man also an Ersatzmittel denken, ist aber immerhin übel daran.

In erster Reihe steht noch die condensirte Milch des Handels. Obgleich diese Milch selbst bei 5facher Verdünnung noch 2 mal so viel Zucker enthält wie Frauenmilch, ist sie doch als das beste Ersatzmittel für frische Milch zu bezeichnen.

Ein anderes Surrogat für die Milch ist das *Nestle*'sche Milchpulver. Den Grundbestandtheil bildet eine Kuhmilch bester Qualität, die im luftleeren Raume und bei einer Temperatur concentrirt wird, bei welcher nichts von der Frische verloren geht. Dieser Milch ist ein nach einer besonderen Methode gebackenes Brod in „wissenschaftlich richtigem“ Verhältniss beigemischt. Das Nestle'sche Milchpulver gilt schon längst nicht nur als eine vortreffliche Nahrung für Kinder im ersten Lebensalter, wenn weder Mutter- oder Ammen- noch gute Kuhmilch zu Gebote steht, ferner für stillende Frauen, wenn es sich um Förderung der Milchsecretion und Verbesserung der Milch handelt, sondern es wird auch mehrfältig als ein treffliches, gut nährendes und wenig reizendes Nahrungsmittel für jene Fälle von Magenkrankheiten benützt, wo man Milchcuren zu verordnen pflegt.

In neuester Zeit kommt ferner ein gleiches Präparat unter dem Namen *„Braunschweiger Milchmehl“* in den Handel. Da hier der nicht unbeträchtliche Eingangszoll wegfällt, so kann dieses Präparat innerhalb des deutschen Zollgebietes bedeutend billiger gekauft werden als das Nestle'sche Milchpulver.

Ausser diesen Ersatzmitteln für Milch sind in neuester Zeit noch weitere aufgetaucht. Es würde zu weit führen, wollte man dieselben hier alle aufzählen und beurtheilen. —

Ich habe bisher immer noch das Glück gehabt, für meine Magenkranken die beste Milch, meistens noch warm von den gesundesten Kühen', die zudem mit grosser Exactheit nach den oben Seite 10 und 11 angedeuteten Vorschriften gefüttert und gepflegt werden, zu erhalten; es ist mir deshalb noch nie Gelegenheit geboten worden, eigene Versuche mit diesen Stoffen anzustellen. Dessenungeachtet mussten dieselben hier erwähnt werden, da denselben ganz gewichtige Empfehlungsstimmen von unbestechlichen Autoritäten zur Seite stehen.

Von weit geringerem Nährwerthe und jedenfalls auch für den Magen lange nicht so unschuldig sind gewisse Präparate aus der Milch: die Buttermilch, die Molken und der Kumys. Da dieselben trotzdem bisweilen für Magenkranke empfohlen werden, müssen wir hier näher darauf eingehen:

Buttermilch. Es war bekanntlich *Krukenberg,* welcher jenen Kranken, die selbst nach längeren Versuchen die Milch durchaus nicht vertrugen, Buttermilch als Surrogat verordnete. «Der Kranke soll Buttermilch essen, wenn er hungrig, Buttermilch trinken, wenn er durstig ist,» so lautete das Gebot! Und die Erfolge werden als günstig bezeichnet. Buttermilch heisst jene Flüssigkeit, welche sich bei der Butterfabrikation im Rührfass von der Butter der Milch abscheidet; sie enthält noch ziemlich Käse, welcher aber in ganz kleine Klümpchen zertheilt ist. Dies macht, dass die Buttermilch einen

ziemlich recenten Geschmack hat. Trotzdem wird man immer wieder auf die Milch zurückkommen müssen, da die Buttermilch in Betreff des Nährwerthes weit zurücksteht.

Aus diesem Grunde habe ich den Gebrauch der Buttermilch stets nur als Zwischenact bei der Milchdiät betrachtet und diesen Zwischenact nur möglichst kurze Zeit spielen lassen.

Auch die Molken sind als Surrogat für die Milch empfohlen worden, zu Zeiten, wo letztere nicht gut thun will. Da die Molken gerade die wichtigsten Nährstoffe der Milch (Casein, Butter) nicht mehr enthalten, sondern nur den Milchzucker und die Salze, so sieht es jedenfalls mit ihrem Nährwerthe flau aus. In ihrer Wirkung sind die Molken höchst komisch, bald macht die gleiche Dosis Verstopfung, bald Diarrhoe. Demgemäss dürften die Molken nur in ähnlichen Fällen zu versuchen sein, wie die Buttermilch, oder eigentlich erst nach dieser. Und für Magenkranke eignen sich jedenfalls nur die s. g. süssen, mit Laabessenz bereiteten Molken; nicht aber die sauren, mit Weinstein bereiteten und die als Nebenproduct bei der Handkäsefabrikation erhaltenen Molken. Alaunmolken werden gemacht, wenn Diarrhoe vorhanden, Tamarindenmolken bei Stuhlverstopfung. In beiden Fällen wäre es besser, die Molken ganz wegzulassen. Namentlich ist es für Magenkranke nicht rathsam, die Molkencur fortzusetzen, wenn sie regelmässig Magen- und Leibweh machen; man muss nicht einmal versuchen, durch Fenchel-, Pfeffermünzwasser u. dgl.

diesen Schmerzen zu begegnen, sondern einfach die Cur abbrechen.

Der Kumys wird in neuester Zeit bei verschiedenen Magenleiden versucht. Es gibt schwachen Kumys, welcher der Sauermilch, Krut, welcher der Buttermilch zu entsprechen scheint und starken Kumys, welcher mit moussirenden Weinen verglichen wird.

Ich habe in neuester Zeit häufiger Versuche mit dem Kumys gemacht und gefunden, dass derselbe im Allgemeinen gut ertragen wird; ob er aber die grossen Heilkräfte besitzt, welche ihm die Fabrikanten und die Kumysheilanstalten nachrühmen, vermag ich bis jetzt noch nicht zu beurtheilen.

Es ist schon am Eingange dieses Capitels bemerkt worden, dass ein Magenkranker, der irgend eine Diät durchgemacht hat, nur allmälig wieder zu seiner gewöhnlichen Lebensweise zurückkehren darf. Dieser Satz hat bei keiner Diät mehr Geltung als bei der Milchcur. Wer vom gewöhnlichen Tische mit einem Schlage zur Milchdiät übergeht, verträgt die Milch sicherlich nicht; wer aber gar von einer länger fortgesetzten Milchcur weg gleich wieder an den gewöhnlichen Tisch sitzt, riskirt sogar sehr viel.

Ich weiss aus meiner Praxis mehrere Fälle von Magenkrebs, wo es keinem Zweifel unterliegt, dass der plötzliche Uebergang von der Milchdiät zum gewöhnlichen Essen sogar den tödtlichen Ausgang herbeigeführt hat;

auch habe ich schon mehr als einmal gesehen, wie beim perforirenden Magengeschwüre nach einem solchen diätetischen Verbrechen alle Erscheinungen der Krankheit im Sturme wiederkehrten.

Als Uebergangsspeisen von und zu der Milchdiät sind in erster Reihe zu empfehlen die Milchsuppen. Diese Suppen sind aber nur dann etwas werth, wenn dazu nicht abgerahmte Milch so schnell als möglich abgekocht und als Einlage nur geröstete Schnitten von Weissbrod verwendet werden.

Wir kommen hiemit zum ersten Mal auf das Brod für Magenkranke zu sprechen und haben da vor Allem zu bemerken, dass nicht alles käufliche Brod hiezu passt, dass für solche Zwecke ein besonderes Brod zu backen ist. Man verwende hiezu nur Weizenmehl bester Sorte.

	Weizenmehl
Asche	1,0
Albuminate	10,5
Fett	1,5
Kohlenhydrate	72,5
Cellulose	0,5
Wasser	14,0
	100,0

Vor Allem springt der grosse Gehalt an Kohlenhydraten in die Augen. Von denselben hat die Stärke für den Verdauungsprocess die grösste Bedeutung. Die Stärke besteht aus Körnern, welche in 60° C. warmem Wasser aufquellen und platzen und die bekannte schleimige Masse abgeben, die wir unter dem Namen Kleister kennen. Der Klei-

ster ist noch schwer verdaulich. Erst bei längerem Kochen oder Backen, erst bei 160—200° C, bilden sich Dextrin und Zucker; diese sind nun leicht verdaulich. Das Innere des Brodes ist fast nichts Anderes als poröser Kleister, die Rinde dagegen Dextrin und Zucker. Für Magenkranke soll also das Brod in einer Form gebacken werden, welche fast nur Rinde darstellt; ein Brod, welches man am schönsten in Oberitalien findet, kaum fingerdicke Stangen darstellend.

Da viele Laien der Meinung sind, die Milchsuppe (das Brod) sei nahrhafter als Milch, wollen wir hier auch eine Brodanalyse anbringen. Das gewöhnliche weisse Laibbrod enthält:

Asche	1,5
Albuminate	7,5
Fett	1,0
Kohlenhydrate	44,0
Cellulose	1,0
Wasser	45,0
	100,0

Vergleichen wir nun diese Analyse mit jener der Milch, welche wir oben Seite 24 gegeben haben, so finden wir einen gewaltigen Unterschied im Nährwerth. Um soviel tiefer der Nährwerth des Brodes steht, sind natürlich auch die Milchbrodsuppen und überhaupt die Milchmehlspeisen *weniger nahrhaft*; und es ist nöthig, dass der Kranke seine Rationen entsprechend stärker macht als sie bei der Milch allein gewesen waren.

Als eine weitere Classe von Uebergangsspeisen

nach einer Milchcur werden angesehen: Kaffee, Thee und Chocolade. Diese Ansicht ist aber nicht so unbedingt vollgiltig, dass es überflüssig wäre, Betrachtungen über den Nährwerth, die Verdaulichkeit und Wirkungen dieses Kleeblattes anzustellen. Versuchen wir dies an der Hand der Analysen:

	Kaffee	Thee	Cacaobohnen
Coffein	1,5	3,0	2,0
Eiweisskörper	13,0	15,0	20,0
Fett	12,0	4,0	50,0
Zucker	5,5	18,0	12,0
Gummi	9,0		
Cellulose	36,0	20,0	4,0
Gerbsäure	4,0	26,0	3,0
Asche	7,0	5,0	4,0
Wasser	12,0	9,0	5,0
	100,0	100,0	100,0

Aus dieser Tabelle entnehmen wir nun Mancherlei, was für die Diätetik von Belang ist. Für's Erste sehen wir, dass der Thee an demjenigen Bestandtheile am reichsten ist, welcher diesen Getränken den Hauptcharakter verleiht. Uebrigens wechselt der Gehalt an Thein, sowie auch am Coffein und Theobromin sehr nach der Güte der Waare. Es gibt Theesorten, welche nur 2 % haben, während andere bis zu 6 % besitzen. Immerhin ist also von den dreien der Thee am reichsten begabt, vermag demgemäss auch am meisten aufzuregen oder, wie seine zahlreichen Verehrer sagen, » aufzuheitern ».

Wir sehen ferner aus dieser Tabelle, dass die Cacaobohnen am meisten Eiweisskörper enthalten; es ist also die Chocolade schon aus diesem Grunde das nahrhafteste Getränk von den dreien.

Weiter sehen wir aus dieser Tabelle, dass der Kaffee am meisten Cellulose enthält. Je reicher ein Nahrungsmittel an diesem Körper ist, desto schwerer ist es zu verdauen.

Massgeblich für die Beurtheilung dieser Getränke als Magenmittel ist ferner auch der Gehalt an Gerbsäure. Bei weitem am meisten Gerbsäure enthält der Thee; aber auch die andern zwei enthalten immerhin noch soviel dieses Körpers, dass davon ein mitunter recht schädlicher Einfluss auf den Verdauungsprocess herzuleiten ist. Werden Kaffee oder Thee z. B. nicht blos aufgegossen, sondern förmlich ausgekocht und lässt man sie zudem noch etwa noch lange am Wasser stehen, so geht soviel Gerbsäure in das Getränk über, das dasselbe schon für den Geschmack widerwärtig herb wird. Ausserdem aber vermag eine solche Menge Gerbsäure die Verdauung zu beschädigen, die Umwandlung der Eiweisskörper in Peptone zu verhindern. Wegen des Gehaltes an Gerbsäure ist auch die übliche Mischung von Milch und Kaffee, ganz besonders aber der Milchthee als etwas Ungeeignetes für den Tisch der Magenkranken zu bezeichnen. Besser ist jedes für sich allein.

Die Cacaobohnen enthalten, wie aus obiger Tabelle zu ersehen ist, ungemein viel Fett; so-

viel, dass für den Tisch der Magenkranken nur die entölte Cacao des Handels zu brauchen ist.

Fassen wir nun das Urtheil über diese drei Getränke zusammen, dann müssen wir der Chocolade unbedingt den ersten Rang einräumen. Im charakteristischen Hauptbestandtheil, im Theobromin, hält dieselbe die Mitte zwischen dem Thee und Kaffee, es ist demgemäss ihre erregende Wirkung mässig. Von den dreien hat die Cacao bei weitem den grössten Gehalt an Eiweisskörpern, somit auch den grössten Nährwerth. Da der Gehalt an Gerbsäure am geringsten ist, so belästigt sie die Verdauung am wenigsten und lässt auch noch am ehesten die Beimengung von Milch zu.

Es gibt auch oft Gelegenheit, zu beobachten, dass Milchchocolade manchmal besser vertragen wird, als Milch allein, und dass selbst Kranke mit Magenkrebs sich wenigstens vorübergehend bei dieser Speise besser befinden, als bei jeder anderen Nahrung. Hier darf übrigens nur entölte Cacao verwendet werden; die gewöhnlichen Chocoladetafeln des Handels, mit ihrem beträchtlichen Fett- und Stärkemehlgehalt, verursachen leicht Sodbrennen.

Eine kleine Schattenseite hat die Chocolade darin, dass ihr Geschmack vielen Magenkranken bald zuwider ist. Dem kann jedoch abgeholfen werden, indem man, so oft nöthig, eine kurze Abwechslung trifft, etwa mit Thee oder Kaffee.

Als Thee für Magenkranke sollte nur ächter Peccoe gesucht und, damit möglichst wenig Gerbsäure in die Lösung übergeht, höchstens 5 Minuten

lang infundirt werden. Dr. *W. Fox* empfiehlt für Magenkranke stark gesottenen Thee. Wir haben oben erwähnt und begründet, warum solcher Thee für Magenkranke gemieden wird.

Man pflegt ferner dem Thee noch Allerlei beizusetzen, um Dies oder Jenes daran zu verbessern, besser gesagt — zu verderben. Ein mässiger Zuckerzusatz schmeichelt dem Gaumen, ohne bei der Verdauung etwas zu schaden. Andere Zusätze aber, wie z. B. Vanille, Zimmt, verderben den Wohlgeschmack des Thee's und steigern die aufregende Wirkung in einer unangenehmen, ja schädlichen Weise. Ein Zusatz von Rhum verdirbt nichts am Wohlgeschmack und macht den Thee weniger aufregend (Man schläft besser auf einen Thee mit Rhum, als auf einen Thee ohne Rhum.)

Kaffee. Für den Tisch der Magenkranken eignet sich nur der infundirte Kaffee. Solcher Kaffee wird nicht nur gut vertragen, sondern fördert auch die Verdauung, indem er theils als Verdünnungsmittel des Speisebreies, theils als Reizmittel für den Magen dient. (Eine Tasse Aufgusskaffee hat nach reichlicher Tafel immer noch gute Dienste geleistet.) Die sonst in vielen Häusern und Gegenden mehr übliche Form der Abkochung ist für Magenkranke nicht geeignet, da solcher Kaffee einen grossen Gerbsäuregehalt bekommt und auf die eben gehörte Art die Verdauung stört. Der Kaffee in den Gasthäusern ist meistens zu stark ausgekocht, schmeckt herb und erfordert viel Zucker. Ueber die Zusätze zum Kaffee gilt im Allgemeinen das

Gleiche, was soeben über die Theezusätze bemerkt worden.

Von besonderer Wichtigkeit ist bei diesen Getränken der Grad der Stärke; es bringt weniger Nachtheil, wenn sie «schwach» sind. Starker Kaffee, namentlich aber starker Thee schädigen nicht nur das Nervensystem, sondern auch die Verdauung. Unter solchen Umständen dürfte es nicht überflüssig sein, die Stärke anzugeben, welche diese Getränke haben müssen, wenn sie für den Tisch der Magenkranken bestimmt sind:

Der Kaffee bekommt die richtige Stärke, wenn man auf eine Tasse von 250 Grm. 5 Grm. Bohnen nimmt. Beim Thee wird das gleiche Gewicht (5 Grm. Blätter) gerechnet.

Bei der Chocolade erhält man die richtige Stärke, wenn man zu einer Tasse von 250 Grm. etwa 50 Grm. einer Chocoladetafel oder 30 Grm. entöltes Cacaopulver nimmt.

Als dritte Uebergangsspeise ist die Leguminose zu bezeichnen. (Fabricat von *Hartenstein* in Chemnitz in Sachsen.) Die Leguminose muss in diesem Falle wie ein Suppenstoff behandelt, nämlich mit Fleischbrühe gekocht werden. Zur Erhöhung des Nährwerthes wird ein Ei, zur Erhöhung des Wohlgeschmackes ein Gewürz, als welches das Fleischextract zu betrachten ist, zugesetzt.

Häufig wird mit der Milchdiät eine Mineralwassercur verbunden und zwar — bei weitem in den meisten Fällen — mit einem Karlsbader Wasser. Es dürfte desshalb hier der geeignete Platz sein, einige Winke zu geben, wie das Karlsbader Wasser extra muros zu gebrauchen ist, denn Viele sind nicht in der Lage, nach Karlsbad zu gehen, was entschieden das beste wäre. Für diese gelten nun folgende Rathschläge:

Zum Versandt kommen sowohl das Karlsbader Wasser als das Karlsbader Salz. Obgleich beide künstlich nachgemacht werden und diese Kunstproducte viel billiger sind, wird doch im Ganzen wenig Gebrauch davon gemacht. Beim künstlichen Salz denkt man daran, dass die Gewichtsverhältnisse der einzelnen Stoffe der menschlichen Wandelbarkeit unterstellt sind; beim künstlichen Wasser tadelt man, und zwar mit Recht, den übermässigen Gehalt an Kohlensäure. Dieser ist so gross wie beim Sodawasser, so dass dadurch der Magen eine bedenkliche Ausdehnung erfährt. In allen Magenleiden wird jede Ausdehnung des Magens sorgfältig vermieden. Man sollte desshalb auch vom natürlichen Karlsbader Wasser nie mehr als ein Viertelliter auf einmal trinken lassen und, wenn es sich um Förderung des Stuhles handelt, eher mit einem Zusatze von Karlsbader Salz nachhelfen. (Es wird vielleicht nöthig sein, hier ausdrücklich zu bemerken, dass wir bei diesem Ausspruche nur den Gebrauch des Karlsbader Wassers bei Magenkrankheiten vor Augen hatten;

bei Krankheiten anderer Organe mag diese Schonung des Magens oft nicht geboten, da mögen grössere Quantitäten des Mineralwassers ohne Weiteres zu gestatten sein.)

Um bei diesem Zusatze von Sprudelsalz eine bessere Gleichmässigkeit in der Dosis zu erzielen, muss nicht «Kaffeelöffelvollweise», sondern mit der Wage gemessen werden. Man fängt mit 5 Grm. an und steigt nach Bedarf auf 10, ja selbst 15 Grm. pro $^1/_4$ Liter Wasser. Manche verwenden kein Karlsbader Wasser, sondern lösen das Salz in erwärmtem Trinkwasser auf; was schon angeht, wenn dasselbe nicht hart (kalkreich) ist. Das Karlsbader Salz darf nicht planlos längere Zeit fortgegeben werden, es muss sich seine Verordnung an bestimmte Indicationen (träger Stuhl) richten, denn die Erfahrung hat zur Genüge bewiesen, dass dasselbe sonst manchmal schnell und auffallend mager und oft auch anämisch macht.

Der Kranke muss seinen Trank Morgens nüchtern trinken, und zwar in 4 gleich grossen Abtheilungen: die erste um 7 Uhr, die zweite um 7^{15}, die dritte um 7^{30}, die vierte um 7^{45}, worauf dann um 8 Uhr das Frühstück folgt. Die Temperatur des Trankes soll 40° R. betragen, welche Temperatur der Karlsbader Schlossbrunnen annähernd hat.

In der Zeit von 7—8 Uhr soll der Stuhlgang erfolgen; wenn nicht, so wird klystirt und am kommenden Tage die Salzlösung verstärkt.

Zweiter Speisezettel.

Kräftig nährende, leicht verdauliche Speisen, von grösserer chemischer Mannigfaltigkeit als bei der Milchdiät.

8 Uhr.	Frühstück:	Milch (250 Grm.) mit Zwieback (40 Grm.).
12 Uhr.	Mittagessen:	Suppe (250 Grm.) mit einem rohen Ei. Was wir unter «Suppe» verstehen, soll bald ausführlicher mitgetheilt werden.
4 Uhr.	Abendessen:	ein rohes Ei, mässig gesalzen, gründlich gequerlt; mit 40 Grm. Brodrinde.
8 Uhr.	Nachtessen:	wie Mittags.
In der Nacht:		eine Tasse (250 Grm.) Milch mit Brodrinde (40 Grm.).

Dieser Speisezettel ist für die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten einer der häufigsten. Wir werden im zweiten Theile Gelegenheit finden, die vielen Fälle näher anzugeben, wo derselbe in Anwendung kommen kann. Für hier sei

vorläufig nur bemerkt, dass derselbe zu versuchen ist beim Magengeschwür, wenn die Milchdiät aus irgend einem Grunde nicht ausführbar ist. Ferner mag damit bei der Behandlung des chronischen Katarrhs immer der erste Versuch gemacht werden. Endlich hat die Erfahrung zur Genüge dargethan, dass diese Diät selbst beim Magenkrebs durchschnittlich und gleich von Anfang an viel besser zusagt, als die ganz reizlose Milchdiät.

Ueber die einzelnen Speisen ist noch Verschiedenes beizufügen:

Die Suppen sind eine wichtige, aber vielfach verkannte (weil oft schlecht zubereitete) Zierde für den Tisch der Magenkranken. Unter Suppen für den Tisch der Magenkranken verstehen wir aber weder jene Brühen, welche in den alltäglichen Kochbüchern den Namen «Krankensuppen» führen, noch die s. g. «Kraftsuppen», zu welchen nicht sowohl kräftig nährende als vielmehr kräftig reizende Stoffe (scharfe Gewürze) im Uebermasse verwendet werden; wir meinen vielmehr jene Brühen, welche zur Grundlage eine richtig zubereitete, kräftige Fleischbrühe und zu Einlagen gründlich gekochte, fein zertheilte Nährstoffe ersten Ranges entweder aus dem Thierreiche oder aus der Classe der Cerealien enthalten. Dies giebt dann in der That jene Suppen, welchen mit Recht der Name «Krankensuppen» gebührt, weil sie bei sehr hohem Nährwerthe immer noch leicht und schnell verdaut werden und den Magen fast ebensowenig reizen wie die Milch.

Ueber die Bereitung der Fleischbrühe handelt mein Kochbuch III. Aufl. S. 51 ausführlich. Für den Tisch der Magenkranken sollen aber nicht nur die dortigen Vorschriften eingehalten werden, sondern es ist namentlich auch noch zu beachten, dass die Fleischbrühe nicht lange hält und dass gährende Fleischbrühe dem Magen sehr nachtheilig ist. Deswegen muss für Magenkranke jeden Tag frische Fleischbrühe zubereitet werden.

Eine Fleischbrühe mit Einlagen nennt man nun im gewöhnlichen Leben «Fleischsuppe». Die Wahl der Einlagen für Fleischbrühen hat sich strenge nach den verschiedenen Vorgängen im kranken Magen zu richten. Bei Neigung zum Sodbrennen werden die Einlagen aus dem Thierreiche vorgezogen, namentlich die Fleischhäkselsuppen, am besten von jungem Geflügel; wenn dagegen die Verdauung der Eiweisskörper unvollständig ist, was man besonders an dem üblen Geruch aus dem Munde nach jedem Aufstossen erkennt, dann wählt man Einlagen aus dem Reiche der Cerealien.

Von den vielen hierher gehörigen Stoffen haben sich aber nur die wenigsten bewährt. Wie bei den Saucen gibt es Mischungen, die sogleich saure Gährung im Magen veranlassen, andere erst im Dickdarm. Reine Bouillon wird in der Regel gut vertragen; wie aber Reis, Vermicelli, Brod etc. beigekocht sind, geht das Aufstossen und Sodbrennen an. Wunderlicherweise macht die Hafersuppe (mit wenig süsser Butter vorher geschmalzen) davon eine Ausnahme. Auch bei Dyspepsie kleiner

Kinder macht der reine Haferschleim (natürlich durchgeseiht) eine rühmliche Ausnahme. Zusätze von Lauch, Zwiebeln, Petersilie etc. bekommen bei vielen Dyspeptikern so schlecht, dass alsbald bedeutende Ructus folgen, namentlich bei Anwesenheit von Amylaceen. Wohl sind Fermente oder Schwefelallyl daran Schuld. Die geröstete braune Mehlsuppe (vom Pariser «Soupe du pauvre homme» genannt) gilt als leicht verdaulich und wird auch nicht selten bei «Windkolik» und Diarrhoe mit Nutzen gebraucht. Aber sie scheint nicht immer leicht zu gelingen, namentlich ist sie oft zu dick, so dick, dass der Löffel darin stecken bleibt!

Die Suppen haben ausser den angedeuteten Vorzügen als Speise für Magenkranke noch den grossen Vortheil, dass sie sich am besten für Beimischung von Pankreas oder Pankreatin eignen, über welchen Gegenstand wir nach Aufstellung aller Speisezettel in einer Ausführlichkeit referiren wollen, wie es einem der grössten Fortschritte in der Behandlung der Magenkrankheiten geziemt.

Als eine Hauptzierde dieses zweiten Speisezettels erscheinen die Eier. Es wird deshalb am Platze sein, deren Nährwerth zu untersuchen und den mitunter herrschenden Vorurtheilen in Betreff ihrer Verdaulichkeit zu begegnen. Das Beste wird sein, wenn wir eine Vergleichung anstellen mit dem Fleische:

	Mastfleisch	Ei	Magerfleisch
Asche	0,5	1,0	1,5
Albuminate	10,5	15,0	17,5
Fett	45,0	12,0	6,0
Wasser	44,0	72,0	75,0
	100,0	100,0	100,0

Aus dieser Analyse geht für's Erste hervor, dass die Eier einen sehr hohen Nährwerth haben.

Ich kann nicht umhin, hier die Stelle eines Briefes zu bringen, welchen mir ein Patient von Davos aus geschrieben hat, der die Ernährungsphysiologie durch und durch kennt und seine leibeigene Verdauung so genau beobachtet, wie etwa der Astronom einen Kometenschweif. Derselbe schreibt über den Nährwerth der Eier wörtlich: «Ihrer Ansicht, dass 8 Eier per Tag einen Menschen, wenn er nur noch 400 Grammes Brod zu sich nimmt, ganz vorzüglich ernähren, stimmt der Ihnen bekannte Dr. — vollkommen bei. Mein Körpergewicht hat sich bei der «Eierdiät» im Laufe von 5 Monaten von 77 Zollpfund auf mein früher besessenes Körpergewicht von 115 Pfund (am 15. December vorigen Jahres) gehoben. Glänzender konnte sich Ihre Voraussetzung gar nicht rechtfertigen.»

Obige Vergleichsanalyse zeigt uns ferner, dass die Eier ein ziemlich fettes Nahrungsmittel sind; der Fettgehalt der Eier ist so bedeutend, dass man sie füglich mit dem Halbmastfleische zusammenstellen darf.

Viel Gerede macht die Verdaulichkeit des geronnenen Eiweiss. Das geronnene Eiweiss ist allerdings unter gewissen Umständen sehr schwer zu verdauen. Wenn man z. B. hartgesottene Eier ganz auf den Tisch bringt, oder, wie man dies häufig

sieht, auf dem Salat, nur in 4 Stücke zerschnitten, oder in Fett halbgebraten, als s. g. Ochsenaugen, dann sind sie schwer verdaulich, aber nur aus mechanischen Gründen. Selbst wenn sie gründlich gekaut werden, sind immerhin die Bröckelchen des geronnenen Eiweiss doch noch ziemlich gross, so dass es lange geht, bis sie vom Verdauungssaft durchdrungen sind. Leute mit schwachem Magen bekommen Magendrücken, ja sogar Magenkrämpfe. Das Alles würde nicht vorkommen, wenn die Eier pulverisirt wären; dann ginge die Mischung mit dem Magensaft ebenso gründlich und die Verdauung ebenso rasch vor sich, wie bei den rohen Eiern. Aber auch die rohen Eier sollten immer gründlich gequerlt werden, am besten mit einem dover egg beater.

Ich habe schon mehrmals von Kranken sagen gehört, dass sie sich Morgens jeweils frisch gelegte Eier verschaffen und dieselben einfach aussaugen; das bekomme ihnen am besten. (Wahrscheinlich deshalb, weil bei dieser Procedur die häutigen Scheidewände, die ja alle Filtration unmöglich machen, zurückbehalten werden.)

Dritter Speisezettel.

Kräftig nährende, leicht verdauliche Speisen. — Mehr Rücksicht auf Wohlgeschmack. — Möglichst grosse chemische Mannigfaltigkeit.

8 Uhr.	Frühstück:	Beefsteak (100 Grm.). Nachher Peccothee, eine Tasse (200 Grm.) mit Brodrinde (30 Grm.).
12 Uhr.	Mittagessen:	Fleischbrühsuppe (einen Teller voll (250 Grm.). Darauf Braten (100 Grm.) mit irgend einem der nachbenannten Salate resp. Gemüse (20 Grm.). $^1/_4$ Std. nachher $^1/_4$ Liter Wein, dazu Weissbrodrinde (30 Grm.).
4 Uhr.	Abendessen:	ein rohes Ei, mit 50 Grm. Brodrinde.
8 Uhr.	Nachtessen:	wie Mittags.
In der Nacht:		eine Tasse (200 Grm.) warme Milch mit Brodrinde. (50 Grm.)

Wenn ¼ Std. vor einem Essen noch kein rechter Appetit vorhanden, dann ein Schnitzchen geräuchertes Fleisch (am besten Wiel'scher Schinken) als Reizmittel.

Dieser Speisezettel ist hauptsächlich gemacht für die Reconvalescenten von Magenkrankheiten; er schliesst sich somit an die beiden vorigen an. Ausserdem gibt es aber auch noch Fälle von wirklichen Magenleiden, z. B. namentlich Fälle von chronischem Magenkatarrh, wo dieser Speisezettel sogar besser vertragen wird, als Nr. 2. Selbst beim Magenkrebs können Zeiten eintreten, wo letztgenannte, fast reizlose Diät weniger zusagt, als der pikantere Speisezettel 3. Wir werden in den betreffenden Capiteln hierauf nochmals zu sprechen kommen. Endlich möchten wir wünschen, dass auch jene halbkranken Menschen sich an diesen Speisezettel halten, die das ganze Jahr über den Magen zu schimpfen haben, dabei aber essen und trinken, was hineingeht.

Ueber die einzelnen, hier erlaubten Speisen und Getränke sind zum richtigen Verständnisse noch verschiedene Bemerkungen nöthig:

1. Das Morgenessen betreffend.

Beefsteaks à l'anglaise sind die beste Fleischspeise für Magenkranke. (Rohes Fleisch wird nach Fick dreimal schneller verdaut als gargekochtes).

Der Verfasser weiss selbst von Magenkrebskranken, welchen schliesslich nichts Anderes mehr gut bekam als solche Beefsteaks. Zartfaseriges Fleisch ist unbedingt nöthig; am besten ist das Filet von nicht über 5 Jahre alten, jung verschnittenen Mastochsen. Dass nur mürbes (mortificirtes) Fleisch zarte Braten gibt, bedenken nicht alle Köchinnen. Ein ausführliches Recept zum Beefsteak für Magenkranke ist in meinem Kochbuche Seite 55 III. Aufl. mitgetheilt. Anstatt Beefsteaks à l'anglaise essen Manche auch geradezu rohes Fleisch. Nur zarte Stücke eignen sich hiezu. Das Fleisch muss der Faser quer zerschnitten und dann erst noch zu einem förmlichen Wurstteige zerhackt, die erlaubten Würzen (Pfeffer und Salz) dürfen nur in mässiger Menge zugemischt und müssen gleichmässig vertheilt werden. Im Allgemeinen ist diese Speise zu loben namentlich für jene Magenkranken, welche keine eigene Küche führen.

Manche haben jedoch einen solchen Dégoût vor rohem Fleisch, dass es ihnen Ekel verursacht. Man kann ferner und zwar nicht ohne allen Grund einwenden, dass hiebei leicht ein Bandwurm zu bekommen sei. In allen Ortschaften, wo eine gute Fleischbeschau existirt, wird das finnige Fleisch auf eine besondere, s. g. Finnen-Bank verwiesen. Eine Warnungstafel belehrt den Käufer, dass solches Fleisch gründlich zu kochen sei, ansonst man einen Bandwurm riskire.

Trotzdem wird es immer Kranke geben, die vom rohen Fleische nicht ablassen, weil sie nur

solches verdauen können. Und schliesslich kann man ja seinem Patienten noch das Räthsel aufgeben: Was ist schlimmer, ein Magenleiden, welches das Leben gefährdet, oder ein Bandwurm, den man einfach ausquartirt, wenn man ihn nicht mehr länger beherbergen mag?

2. *Das Mittag- und Nachtessen des 3. Speisezettels betreffend.*

Den Hauptgang bildet das Bratenfleisch. Obgleich die gebratenen Lendenschnitten (vulgo Beefsteaks) unbedingt als die beste Art von Bratenfleisch für solche Kranke zu bezeichnen sind, so müssen wir doch (dem Grundsatze getreu, auch eine gewisse Abwechslung walten zu lassen, welche immerhin das Gute hat, dass sich weniger ein Dégoût vor dieser oder jener Speise entwickelt) noch verschiedene andere Braten für das Mittag- und Nachtessen aussuchen.

Um in Betreff der Wahl des Fleisches zu Braten für Magenkranke einen festeren Halt zu bekommen, muss man sich an die Analysen halten.

	Rind	Kalb	Schaf	Schwein
Wasser	500,0	615,0	440,0	387,0
Albumin	80,0	90,0	55,0	44,0
Gelatin	67,0	75,0	70,0	55,0
Fett	301,0	175,0	400,0	500,0
Asche	52,0	45,0	35,0	14,0
	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0

Aus dieser Tabelle ersehen wir, dass Rind- und

Kalbfleisch in den Hauptbestandtheilen die besten Fleischarten sind, dass das Kalbfleisch am wenigsten Fett und dagegen am meisten Wasser enthält, dass das Schaffleisch zu den fetten Fleischsorten gehört, dass das Schweinefleisch überhaupt so viel Fett enthält, dass es für den Tisch der Magenkranken nur eine sehr beschränkte Verwendung hat. Dann erhellt auch aus dieser Tabelle, dass der Wassergehalt des Fleisches abnimmt, wo der Gehalt an Fett wächst.

Am meisten gibt der Fettgehalt dem Diätetiker zu denken. Grössere Mengen Fett verzögern nicht nur die Verdauung anderer Stoffe, indem sie dem wasserhaltigen Magensaft das Eindringen in dieselben erschweren, sondern sie setzen sich auch leicht in Glycerin und Fettsäuren um. Zu Alldem ist die Verdauung der Fette selbst eine langsame, schwere; nur ein kleiner Theil wird unter dem Einflusse des Speichels in Emulsion verwandelt, in welcher Form er dann resorbirt wird, aber immerhin nur sehr langsam.

Bei dieser Gelegenheit dürfte es am Platze sein, darauf hinzuweisen, dass Manche zu weit gehen im Verbot der Fette. Nur zu grosse Quantitäten und fehlerhafte Combinationen können in der angedeuteten Weise schaden.

Ich kenne Magenkranke, denen etwas geräucherter Speck ganz gut bekommt, aber für sich allein. Auch frische Butter wird von einzelnen ganz gut vertragen, aber nicht mit Cerealien und nicht mit Brod, sondern auf dem Kaffee schwim-

mend. In dieser Form gilt er bekanntlich als ein Mittel gegen trägen Stuhl.

Ausser auf den Fettgehalt des Fleisches sieht die Diätetik für Magenkranke noch auf folgende weitere Eigenschaften: Das Bratenfleisch soll von zarter Faser sein. Durchschnittlich sind kleine Thiere hierwegen geeigneter als grosse. Am meisten kommt aber auf's Alter an. Auch von kleinen Thieren ist das Fleisch zäh, wenn sie ein gewisses Alter überschritten haben. Umgekehrt ist das Fleisch von ganz jungen Thieren zwar zart und leicht verdaulich, aber nicht besonders nahrhaft. Diese Klage gilt namentlich bei jenen Kälbern, welche schon in den ersten 24 Stdn. geschlachtet werden. Dr. W. *Fox* streicht wohl nur aus besagtem Grunde das Kalbfleisch ganz aus der Liste der Speisen für Magenkranke, denn das Fleisch von einem mindestens 6 Wochen alten Kalbe verdient diese Herabwürdigung nicht. Sowie man bei allen Thieren auf das Alter sieht, ebenso hat man auch darauf zu achten, wie sie genährt sind. Ganz mageres Zeug eignet sich, selbst wenn es auch jung ist, ebenso wenig für den Tisch der Magenkranken, wie altes, grobfaseriges Fleisch. Doch darf die Mastung gewisse Grenzen nicht überschritten haben. Sehr fettes Fleisch, z. B. die gemästeten Wasservögel, Herbstlerchen, Wachteln etc., sind aus den oben angegebenen Gründen für Magenkranke nicht geeignet.

Als eine Hauptregel möchten wir angeben, dass zu dem Braten für Magenkranke nie frisch geschlachtetes Fleisch genommen werden sollte, da in dem-

selben das Eiweiss zu harten Massen gerinnt; nur mortificirtes Fleich gibt zarte, leicht verdauliche Braten, ganz geeignet auf den Tisch der Magenkranken. Es sei ausdrücklich bemerkt, dass selbst das Fleisch von jungen und kleinen Thieren zartere Braten gibt, wenn es eine Zeit lang an der frischen Luft gehangen hat. Das Wildpret, namentlich das ältere, erheischt eine sehr gründliche Mortification, eine «Steigerung des Hautgoût», wie sich die Feinschmecker ausdrücken.

Im Besonderen wären also folgende Braten zu empfehlen: Kalbsbraten, namentlich von der Brust und vom Nierenstück (von letzterem wird natürlich das Fett nicht gegessen). Wenn nur für einen Kranken gekocht wird, so ist der Braten in der Form von Coteletten vorzuziehen. Sehr zarte Braten geben auch die etwa 6 Monate alten Milchlämmer und Ziegen. Im gleichen Alter sollten auch die Kaninchen stehen. Werden letztere Thiere durch einen Schlag auf den Kopf getödtet (anstatt durch einen Schnitt in den Hals), so erhält man zwar kein so schön weisses, aber kräftigeres Fleisch. Aus der grossen Classe von Wildpret stammen sehr gute Artikel für den Tisch der Magenkranken. Der bekannte Wildgoût ist für Viele ein angenehmes Reizmittel des Gaumens; ausserdem ist das Wildpret, was da besonders viel gilt, selten zu fett. Empfehlenswerth sind vom Haarwild: Der Hase (Laffen- und Rückenstück besonders zart), das Reh (nicht über ein Jahr alt, ebenfalls Laffen und Ziemer) und die Frischlinge; vom Federwild: das

Rebhuhn, der Birkhahn, der Fasan, die Wildtaube, der Krammetsvogel, die Wildgans, die Wildente, die Waldschnepfe und die Bekassine. Vom zahmen Geflügel eignen sich: junge Hühner, Truthahn, Tauben.

Die Küche der Magenkranken hat auf die Lebern dieser Vögel mehr Werth zu legen, als es gewöhnlich geschieht. Die Lebern, namentlich des Federwildes, haben einen so feinen, leicht bitteren Geschmack, dass ihnen deswegen ein wohlthätiger Einfluss auf die Verdauung nachgesagt wird.

Ueber die Art der Zubereitung der eben genannten Braten für den Tisch der Magenkranken ist noch Folgendes zu bemerken:

In der Küche des Magenkranken sollte kein anderes Bratfett verwendet werden als frische Butter. Diese hat unter allen Fetten den angenehmsten Geschmack und ist noch am leichtesten zu verdauen. In Italien und Frankreich wird das Olivenöl ebenso hoch geschätzt. Es ist dies begreiflich bei dem Mangel an Butter einerseits und bei dem vortrefflichen Olivenöl, das man dort hat.

Die Jus zu Braten von weissfasserigem Fleische sind mit Liebig'schem Fleischextracte zu versetzen; bei rothfaserigem Fleische ist dies weniger nöthig.

Alle Jus sind zu entfetten.

Die Braten für Magenkranke brauchen ausser Kochsalz kein Gewürz, namentlich ist die übliche « mit Nägelein gespickte Zwiebel » wegzulassen. Alle

Braten sollen eher zu schwach als zu stark gesalzen sein; im Nothfall ist ja leicht abzuhelfen. Die Spiess- und Rostbraten sind durchschnittlich saftiger und leichter zu verdauen als die Pfannenbraten, wo nur zu oft die Brühe mehr werth ist, als das Fleisch.

Aus mehreren Gründen möchten wir noch auf eine in Süddeutschland wenig bekannte Art der Zubereitung der Fleischbraten aufmerksam machen — auf die Klopsfabrikation: Das betreffende Fleisch wird fein zerhackt, in die Form von Kuchen, die etwa so gross und so dick sind, wie ein Beefsteak, zusammengedrückt und wie gewöhnlich in einem Casserole mit Butter hellbraun gebraten. Sehnen, sehnige Häute, Fett sollen vorher gründlich entfernt werden. (In meiner Küche für Magenkranke arbeitet eine besondere s. g. Fleischhackmaschine, welche sich als ein sehr brauchbares Kücheninstrument bewährt. In neuester Zeit findet man derartige Maschinen überhaupt häufiger; sie kommen in allen Grössen im Handel vor, die kleineren sind für Privathaushaltungen, die grossen für Wirthschaften, Spitalküchen u. dgl. zu empfehlen.) Alle Kocharten, wodurch die Speisen eine gründliche Zertrümmerung ihres Gefüges erfahren, sind für die Küche der Magenkranken besonders zu würdigen; es wird dadurch nicht nur dem mechanischen Theile der Verdauung gleichsam vorgeschafft, sondern auch der chemische Vorgang erleichtert. Nicht für alle Fleischgattungen ist diese Bratart unbedingt zu empfehlen. So wäre z. B. überflüssig, auch das

Fleisch von kleinen, jungen Thieren (z. B. jungem Geflügel) in die Klopsform zu bringen; dagegen wird Kalb- und Rindfleisch und allenfalls auch das gröbere Wildpret auf diese Weise am leichtverdaulichsten gemacht.

Ausser dem Klopsbraten ist aus den gleichen Gründen die Wurstfabrikation für den Tisch der Magenkranken zu empfehlen. Ganz besonders sind jene hausgemachten Bratwürste zu loben, welche nur mässig mit Salz, Pfeffer, Muscatnuss und etwas Citronenschale gewürzt sind, und nur aus Kalbfleisch und etwas magerem Schweinefleisch — beides fein zerhackt und fleissig durch einander gemacht — bestehen; jene Bratwürste aber, welche auch noch mit Knoblauch, englischem Gewürzpulver, Nägelein etc. gewürzt sind und Zusätze von Mehl, Semmel u. dgl. haben, taugen überhaupt nichts. Die meisten Würste des Handels sind wegen ihres Gewürzreichthums mehr als Magenreizmittel denn als Nahrungsmittel anzusehen.

Als Nachtrag zu den Betrachtungen über die Braten für Magenkranke sollen noch einige verwandte Speisen aus dem Thierreiche gerühmt oder gehechelt werden, je nachdem sie es verdienen. Im gewöhnlichen Leben werden Solchen, die an Verdauungsschwäche leiden, gerne gebackene Schnitten von Kalbshirn aufgetischt, obgleich das Hirn als sehr fettreich bekannt ist. Der Schaden macht sich in der Regel in Bälde bemerklich. Fast das Gleiche gilt von den Leberschnitten; dagegen gibt das Kalbsbriesle ein vortrefflich Gericht für

kranke Mägen. In schwach saurer Sauce oder in Butter verdämpft schmeckt dasselbe allerdings am besten, allein es kommen in beiden Formen nur zu oft schädliche Ueberwürzungen vor. Deshalb möchten wir nun diese Speise vor Allem nur in der Form der Briesle-Suppe empfehlen. — Auch manche Fische werden da und dort Magenkranken mit Vorliebe verordnet. Das Fleisch der Fische ist arm an Faserstoff, reich an löslichem Eiweiss und leimgebendem Gewebe; trotzdem eignet es sich weniger für Magenkranke, weil der manchmal sehr bedeutende Gehalt an Fett die Verdauung erschwert. Ausserdem ist das Fischfleisch sehr wässerig und in Folge dessen lange nicht so nahrhaft, wie anderes Fleisch; man muss zu grosse Mengen zu sich nehmen, bis es ausreicht — ein Umstand, der bei Magenleiden durchaus nicht gleichgiltig ist. Endlich mag auch noch erwähnt werden, dass das Fischfleisch sehr bald fault und im Magen dann besonders gerne Gährungen mit all' dem vielen Weh und Ach eingeht. — Aus der Classe der Reptilien stammt ein Artikel, welcher für den Tisch der Magenkranken nicht unwichtig ist — die Froschschenkel. Am besten eignen sie sich als Einlagen für Suppen. — Aus der Classe der Weichthiere sind zu nennen: die Austern, welche, weil hauptsächlich aus Eiweiss bestehend, roh am leichtesten zu verdauen sind. Das Gleiche gilt von den weniger bekannten Muscheln.

Mehlspeisen. Die stärkmehlreichen Nahrungsmittel haben auf den Speisezetteln für Magenkranke

erst den zweiten Platz, nicht allein weil ihr Nährwerth tiefer steht, so dass also zur vollständigen Sättigung grössere, belästigende Mengen erforderlich sind, sondern namentlich deswegen, weil sie gar zu gerne lästige Gährungsproducte liefern. (Siehe das fünfzehnte Capitel.) Für den Tisch der Magenkranken werden also höchstens einige von jenen Mehlspeisen passen, welche vorzugsweise Dextrin enthalten. Hierher gehören die gründlich gekochten Breie und Alles, was gut gebacken oder gebraten ist. Besondere Erwähnung verdienen:

Die besseren Sorten Macaroni geben, wenn sie sofort in siedendes Salzwasser geworfen und bald — d. h. bevor sie ihren chemischen Werth an das Sudwasser abgezollt haben — herausgenommen werden, mit einem Zusatz von Kalbs- oder Rindsjus eine ebenso schmackhafte als leicht verdauliche Speise. Aehnlich sind die hausgemachten Nudeln oder die ganz kleinen s. g. Schwaben-Spätzli, welche klein, locker, einfach ebenfalls in siedendem Salzwasser gemacht werden.

Endlich ist das körnige Reis à la Milanaise (d. h. Reis 15—20 Minuten in Bouillon gekocht und ausgeschöpft) sehr appetitlich und wird gut verdaut. Verboten ist dabei Butter, Käse oder gar Zwiebeln.

Griesbrei (namentlich wie er in Zürich bereitet wird — langsam und gründlich, mit verdünnter Milch kochen, zuletzt am Grunde des Pfännchens leicht anbrennen lassen) hat sich längst als eine leicht verdauliche Speise für kleine und grosse Kinder mit schlech-

ten Mägen bewährt. So trefflich der Griesbrei sich als Speise, namentlich auch für kleine Kinder mit Magen- und Darmkatarrh bewährt, ebenso verwerflich ist der Mehlbrei, welcher den Magen nur verkleistert und allerhand Gährungen anrichtet. —

Ueber das Röstbrod, das ja auch zu den Mehlspeisen gehört, ist bereits beim 1. Speisezettel (S. 24) das Nöthige mitgetheilt worden.

Von den vielen Sorten Backwerk eignen sich nur die Biscuits für den Tisch des Magenkranken; besonders gerühmt sind die englischen Biscuits, weil sie eine sehr poröse Structur und einen geringeren Zuckergehalt haben. Wer keine englischen Biscuits bekommen kaun und also genöthigt ist, dieselben in der eigenen Küche backen zu lassen, merke sich wohl, dass erstens ausser Zucker, Mehl und Eierschnee nichts Weiteres dazu genommen werden darf, dass zweitens weniger Zucker genügt, als sonst bei derlei Artikeln üblich ist, und dass man drittens die Biscuits mehrere Tage alt werden lassen muss, bevor man sie geniesst.

Gemüse und Salat. Schon wegen ihres geringen Nährwerthes sind diese Dinge von sehr untergeordnetem Werthe für den Tisch der Magenkranken. Zudem stecken die wenigen Nährstoffe in so starken Epidermishüllen, dass sie der Magensaft kaum erreichen kann. Daher das Magendrücken, daher die Blähungen, über welche die Gemüseesser so oft zu klagen haben. Als Lichtseiten der Gemüse sind dagegen zu erwähnen: Manche enthalten milde Säuren, welche die Auflösung der Eiweiss-

körper fördern. Die zweite wohlthätige Wirkung besteht darin, dass sie die Secretionen des Magens und Darmcanals anregen und damit zur Verflüssigung des Darminhaltes, zur Förderung der Stuhlentleerungen beitragen. Nach dem Gesagten mögen also nur etwa Reconvalescenten diese Dinge zum Fleische verwenden und jedenfalls nur in sehr reducirten Quantitäten.

Als geeignete Salate sind zu nennen: junger Lattich, zarter Kopfsalat, ganz gelber Endivie, zarter Ackersalat (Valerianella). Da die Salatpflanzen meistens ungekocht verwendet werden, so sollten dieselben, was bis jetzt nur selten vorkommt, wenigstens fein verwiegt (in die Musform gebracht) werden. Wer die Speisen nur nach der äusseren Gestalt taxirt, wird dann allerdings sagen, dass das kein Salat mehr sei, sondern ein Gemüse; nach der chemischen Beurtheilung aber — bleibt's beim Alten. Die Salate, welche für den Tisch der Magenkranken bestimmt sind, dürfen nur schwach gesalzen und namentlich kaum merklich angesäuert sein; mit dem Oel darf man etwas freigebiger verfahren. Wenn aber im Magen nur die geringste Tendenz zur sauren Gährung obwaltet, wird zum Braten kein Salat, sondern ein Gemüse gegeben.

Als geeignete Gemüse sind zu nennen: Junge grüne Gartenerbsen, junge grüne Bohnen, junge Carotten, Teltower Rüben, Schwarzwurzeln, Spargeln, Spinat, Butterkraut, Löwenzahn und einige Gemüse von Obst, nämlich: Aepfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgen-Mus. Alle Gemüse, welche

für den Tisch der Magenkranken bestimmt sind, müssen nicht nur gründlich gekocht, sondern aueh fein verwiegt werden.

Der Nährwerth und die Verdaulichkeit der Gemüse ist ersichtlich aus den Analysen. Den besten Beweis, dass es nicht allein auf den Gehalt an Nährstoffen ankommt, sondern auch auf die Einhüllung, in welcher diese stecken, liefern ohne Zweifel die Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen).

	Bohnen:
Asche	3,0 %
Albuminate	25,0 „
Fett	1,5 „
Kohlenhydrate	46,5 „
Cellulose	10,0 „
Wasser	14,0 „

Die Hülsenfrüchte zeichnen sich also durch einen ganz bedeutenden Gehalt an Albuminaten aus. Dabei steht aber eine weit grössere Zahl Cellulose als bei jedem anderen Gemüse. Die Hülsenfrüchte gleichen deshalb einem Baum, dessen Früchte zu hoch hängen. Wenn Gesunde sich damit ein Bene thun, dass sie unreife Hülsenfrüchte, gründlich abgekocht und schwach angesäuert, als Beilage etwa zu einem Hammelsbraten wählen, so wird selbst der grösste Bohnenfeind keine Gelegenheit finden, wild zu werden. Wenn aber Leute mit schwachen Mägen Solches thun, dann hat man das Recht — die Achseln zu zucken.

Ich erinnere mich an Fälle, wo ich mit der Magenpumpe unter Anderem am 2., ja 3. Tag nach einer

solchen diätetischen Missethat noch ganz unverdaute Stücke von grünen Bohnen herausbeförderte.

Etwas anders verhält es sich mit den Knollengemüsen. Die Kartoffeln z. B. enthalten:

Asche	1,0 %
Albuminate	2,0 „
Kohlenhydrate	21,0 „
Cellulose	1,0 „
Wasser	75,0 „

Hier also nur 1 % Cellulose, (bei den Bohnen waren es 10 %). Dagegen sieht es mit den Nährstoffen ärmlich aus. Stärke ist der Hauptbestandtheil. Demgemäss sollten für den Tisch der Magenkranken jedenfalls nur geröstete Kartoffeln bestimmt sein; der übliche Kartoffelsalat taugt gar nichts. (Vide Seite 24 die Chemie der Verdauung der Stärke.)

Die erste Stimme auf dem Gemüsemarkt blasen jedoch die Wurzel- und die Blattgemüse, obgleich die Sprossen und Blüthenstände weit zartere und wohlschmeckendere Species aufzuweisen vermögen (Artischoten, Spargeln, Hopfensprossen).

Wurzel- und Blattgemüse.

	Rüben	Kohl
Asche	1,0 %	1,5 %
Albuminate	1,5 „	2,0 „
Fett	0,5 „	0,5 „
Kohlenhydrate	10,0 „	6,0 „
Cellulose	2,0 „	2,0 „
Wasser	85,0 „	88,0 „

Der Hauptbestandtheil ist also — Wasser! Der geringe Gehalt an Eiweisskörpern und Kohlenhydraten kämpft auch noch mit einem ziemlich beträchtlichen Vorrath an Cellulose. Also fort mit dem Zeug vom Tische der Magenkranken!

Das Obst betreffend, so folgt vor Allem eine Analyse von Birnen:

Asche	0,5 %
Albuminate	0,5 „
Kohlenhydrate	13,0 „
Cellulose	2,0 „
Wasser	84,0 „

Also Nährwerth auch wieder kaum nennenswerth. Manche Arten von Obst haben jedoch eine so zarte Structur, einen so angenehmen Geruch und Geschmack, dass man sie wohl als Beigaben zur Fleischnahrung gestatten darf; auch der Gehalt an milden Säuren spricht zu ihren Gunsten. In den grössten Ehren stehen die Tafeltrauben.

Im Februar 1871 habe ich einen kranken Collegen in Behandlung gehabt. Bei einer Magenausspülung entdeckten wir zu unserer Ueberraschung ganz unversehrte Kerne von Traubenbeeren in den ausgepumpten Massen. Mein College hatte zum letzten Mal im October 1870 (also vor 4 Monaten!), wo er als Feldarzt vor Strassburg lag, Trauben gegessen.

Ein grelleres Beispiel von der Widerstandsfähigkeit der cellulosereichen Dinge gegen den Magensaft wird nicht leicht aufzuweisen sein.

Ländlich, sittlich!

Nur diejenigen Aerzte, welche auf dem Lande practicirt haben, wissen, was es heisst, dort auf diätetischem Wege Etwas auszurichten; Vorurtheile, Armuth, und fast überall eine ausserst primitive Küche erschweren jedes derartige ärztliche Handeln ungemein. Trotzdem soll man nicht müde werden, auch da den besseren Weg der Krankenbehandlung — den diätetischen — durchzusetzen. Die Sache ist sehr lohnend; wenn man nur auf kurze Zeit den höchst verfehlten Tisch verbessert, namentlich das grosse Quantum von Mehlspeisen reducirt, so erreicht man gar bald die schönsten Erfolge. Zum Glück ist überall auf dem Lande die wichtigste Speise für Magenkranke in bester Qualität zu haben; die Milchdiät stösst nur auf ein Hinderniss intellectueller Art: Es hält nämlich schwer, dem Landvolke die hohe Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel beizubringen. »Man muss Brod einbrocken und nur von einem dicken Mehlbrei ist man recht gesättigt»: so sagen heut zu Tage die meisten Leute auf dem Lande und leider auch sehr viele in der Stadt, welche sich — zum Unterschied von jenen — in ihrer Bescheidenheit «Gebildete» zu nennen pflegen. Unter diesen Umständen ist es die Pflicht des Landarztes, mit Entschiedenheit und Beharrlichkeit bei der angeordneten Milchdiät mindestens so lange stehen zu bleiben, bis die schönen Erfolge derselben von selbst verspürt werden, was dann natürlich ganz kräftig zieht.

Ausser der Milchcur lässt sich für andere Fälle allenfalls auch noch folgender Speisezettel durchführen:

Die Landleute sind oft schon beim Sonnenaufgang an der Arbeit. Da darf man also mit dem Morgenessen nicht warten bis 8 Uhr; dasselbe wird, wenn nicht noch früher, in der Regel um 6 Uhr eingenommen, es wäre also die Zeit bis zum Mittagessen zu lang! Deshalb muss noch eine weitere Mahlzeit eingeschaltet werden, das sog. «Neune-Essen». Im Besondern wird also der Speisezettel lauten:

Morgenessen:	250 Grm. Milch, warm von der Kuh weg. Dazu 50 Grm. Brodrinde.
Neune-Essen:	Ein (2) weichgesottenes Ei mit 50 Grm. Brodrinde.
Mittagessen:	250 Grm. Rindfleischbrühe mit einem Ei verrührt. Ausserdem kommt in die Suppe das gesottene Rindfleisch (50 Grm.), fein zerkackt.
Abendessen:	80 Grm. mageren Speck, dazu 50 Grm. Brodrinde.
Nachtessen:	Wie Mittags.
In der Nacht:	250 Grm. Milch erwärmt, mit 50 Grm. Brodrinde.

Nachtrag zu all' diesen Speisezetteln:

Vom Pankreas als Verdauungsmittel.

Schon vor mehr als 20 Jahren fingen verschiedene Kliniker an, mit dem Pankreas als Verdauungsmittel Versuche anzustellen; es kam aber nie zu einem endgiltigen Resultat, wahrscheinlich blos deshalb, weil die Beschaffung des Präparats etwas umständlich war. In neuester Zeit ist nun die Sache in ein anderes Stadium getreten; das Pankreas und das s. g. Pankreatin werden immer mehr als Verdauungsmittel gebraucht. Am ausführlichsten referirt über diesen Gegenstand die soeben erschienene Brochüre: Dr. *Engesser,* das Pankreas, seine Bedeutung als Verdauungsorgan und seine Verwendung als diätetisches Heilmittel. Stuttgart. Enke. 1877.

Dr. *Engesser* schreibt S. 44:

« Als die zweckmässigste Methode des Einnehmens erscheint mir die Zumischung des Pankreasbreies zu den Speisen.

Dabei müssen vor Allem zwei Punkte berücksichtigt werden:

1. Das Pankreas darf keiner Temperatur ausgesetzt werden, die 45° C. übersteigt, da es sonst unwirksam wird; es wird daher am besten roh den Speisen zugemischt.

2. Die Speisen, die für die Zumischung des Pankreas bestimmt sind, müssen so beschaffen sein, dass sie den

vielen Patienten unangenehmen Geschmack nach rohem Fleisch verdecken.

Zur Verwendung eignet sich das Pankreas vom Schwein, Schaf und Rind.

Die Zubereitung ist folgende:

Die Drüse wird abgehäutet, mit einem Tuch sauber abgerieben, alles Fett sorgfältig entfernt, eine Aufgabe, die besonders beim Schweinspankreas nicht immer leicht ist, da dasselbe ausserordentlich reich ist an Fett, in welches das Drüsengewebe als matt hellfleischrothe Substanz eingebettet erscheint. Dann wird die Drüse mit einem stumpfen Messer zerschabt oder in der Fleischhackmaschine zu einem Brei zerkleinert und durch das Haarsieb getrieben; dabei ist zu bemerken, dass dickflüssiger Fleischbrei nicht leicht durch das Sieb geht, sondern stets mit einem Messer oder Löffel an der untern Fläche des Siebes abgestrichen werden muss.

Der hierdurch gewonnene äusserst zarte und feine Fleischbrei kann nun frisch den Speisen beigemischt und so genossen werden; es lässt sich aber auch unter Zusatz von Kochsalz oder $^1/_3$ Fleischextract in einem gut verschlossenen Gefäss, am besten in einem Einmachglas oder Steinguttopf mit grossem Korkstöpsel und einer Thierblase oder Pergamentpapier, an einem kühlen, trockenen Orte, im Sommer am besten im Eisschranke einige Zeit aufbewahren.

Grössere Portionen als für eine Woche sind bei dieser Methode nicht rathsam zu conserviren, da die Pankreasconserve leicht in Fäulniss übergeht und dadurch unbrauchbar wird.

Eine andere Methode der Zubereitung wenigstens für den frischen Gebrauch ist der wässrige Auszug des Pankreas. Derselbe ist zwar nicht ganz so wirksam, wie die Drüsensubstanz selbst, ist aber bei Verwendung des Rindspankreas, wegen dessen weniger appetitlichem Aussehen, doch eher zu empfehlen.

Zur Darstellung dieses Präparates wird die Drüse

ebenfalls abgehäutet, von Fett befreit, geschabt oder gewiegt, sodann mit $^1/_4$ Liter (pro Drüse) frischen Wassers oder solchem von 30° C. übergossen, etwas Kochsalz zugegeben und 5—6 Stunden stehen gelassen. Hierauf gibt man die ganze Masse auf das Schnellfilter oder auf ein feines Haarsieb, wobei jedoch keinerlei Gewalt angewendet werden darf, so dass die Flüssigkeit, ohne jede Beimischung von Gewebsbestandtheilen, durchfliesst. Das Präparat stellt eine etwas trübe, fleischwasserähnliche Flüssigkeit dar, von Geschmack wie die Liebig'sche kalt bereitete Fleischbrühe.

Zu Conserven eignet sich dieser wässrige Auszug deshalb nicht, weil in demselben sich das Ferment auch trotz des Kochsalzzusatzes sehr leicht abspaltet.

Die durch die erwähnte Weise gewonnenen Pankreaspräparate, die frischen sowohl, als die Conserven, sowie der wässrige Auszug werden zum therapeutischen Gebrauche nun verschiedenen Speisen beigemischt. Dabei muss aber in erster Linie berücksichtigt werden, dass die hiezu bestimmten Speisen die Temperatur von 45° C. nicht übersteigen; ein bequemer Massstab für die Praxis ist, *die Präparate erst dann den Speisen beizumischen, wenn dieselben soweit abgekühlt sind, dass sie nicht mehr in dem Munde Brennen verursachen.*

Was die Vertheilung des Pankreas auf die einzelnen Abtheilungen oder Gänge einer Mahlzeit betrifft, so ist es zweckmässig, dass während der ganzen Mahlzeit eine Pankreasmischung genossen werde. Der Grund hiefür liegt darin, dass der erste Gang, welcher gemeinhin aus einer Suppe besteht, in den nüchternen Magen gebracht, denselben der flüssigen Beschaffenheit wegen alsobald wieder verlässt und rasch in die tieferen Partien des Darms gelangt. Würde das Pankreas nur der Suppe beigemischt, so würde es auf die später eingeführten und langsamer nachrückenden festeren Nahrungsmittel nicht mehr einwirken können und so den grössten Theil

seines Nutzens dadurch einbüssen. Es ist daher gerathen, dass zu jedem Gange wenigstens eine Speise gegeben werde, welche sich für die Zumischung des Pankreas eignet.

Ich selbst habe nun seit mehr als einem Jahre in verschiedenen Fällen von Magenkrankheiten, namentlich auch in mehreren Fällen von Magenkrebs, Versuche angestellt mit dem Pankreas. Bis jetzt habe ich nur mit der frischen Drüse operirt. Der erste Patient, welchem ich Pankreas verordnete, war ein Metzger. Dies kam mir sehr zu statten für die Beschaffung des Pankreas und für die Entdeckung weiterer Bezugsquellen. Ohnedem würde es vielleicht manchmal schwer gewesen sein, genügend frische Waare zu bekommen. Wahrscheinlich hat die Drüse in jeder Gegend wieder einen anderen Namen, wie man es bei den Artikeln aus der Metzig schon gewohnt ist. Hierlands heisst die Drüse gemeiniglich «das faule Fleisch»; doch gibt es auch Metzger, die den rechten deutschen Namen «Bauchspeicheldrüse» kennen. Man kann das Pankreas brauchen vom Schwein, vom Schaf und vom Rind. Leider geht die Drüse bald in Fäulniss über. Doch habe ich selbst im Sommer Pankreas wohl 2 Tage frisch behalten können, wenn ich dasselbe im Eisschrank aufhieng, (nicht direct auf's Eis legte); im Winter hält die Drüse im Keller wohl 3 Tage. —

Ich habe das Pankreas auf die gleiche Weise den Suppen, den Saucen und dem Häckselfleische zugesetzt, wie es Dr. *Engesser* in seiner Brochüre ausführlich beschreibt. Die Erfolge waren der Art, dass ich nie mehr von diesem Mittel ablassen werde. Nur die Beschaffung desselben wird, wie schon angedeutet, vielleicht manchmal Schwierigkeiten bieten. Wo es rein unmöglich ist, frisches Pankreas zu erhalten, wird man sich an die daraus dargestellten Präparate halten müssen. — Als zweckmässige, leicht ausführbare Methode zur Dar-

stellung des «Pankreatins» ist zu bezeichnen die Methode von *Crolas* in Lyon: Die frische Drüse wird vor Allem fein zerhackt. Nachher wird das Gehäcksel bei einer Temperatur von 45° C. (nur nie mehr!) etwa 24 Stunden lang mit Aether digerirt. — Dann hat sich die Drüsensubstanz von dem Bindegewebe, welches auf der Oberfläche des Aethers schwimmt, gelöst. Man dampft nun die ätherische Lösung langsam ab, indem man einen starken 40° C. warmen Luftstrom genügend lang darüber streichen lässt. Schliesslich bleibt ein blassgelbes, in Wasser leicht lösliches Pulver zurück. Dieses Pulver conservirt sich gut, schimmelt nicht. Es ist im Wasser leicht löslich. Die Lösung stellt eine dem Pankreassafte sehr ähnliche, klebrige Flüssigkeit dar. Fällt man diese Lösung mit Alkohol, so bekommt man das wirksame Pankreatin, während das Filtrat unwirksam ist. Das Pankreatin ist in der That ein wunderbar wirksames Ferment: es verdaut eine 9fache Gewichtsmenge Amylum, eine 30fache Menge Albumin, eine 24fache Menge Fett.

Hier gehören ferner noch erwähnt:

Das «Pankreatin» von *Savory* und *Moor* in London. (Dieses Präparat ist so theuer, dass es nie eine allgemeine Verbreitung finden kann.) —

Das Fleischpepton von Dr. *Sanders* in Amsterdam. Der Verfertiger sagt davon:

«Das von mir angefertigte Fleischpepton ist bereitet durch künstliche Verdauung von gutem holländischem Ochsenfleisch vermittelst Ochsenpankreatins; es ist also künstlich verdautes Fleisch. Das Präparat stellt eine syrupöse Lösung dar, soweit concentrirt, dass 1 Theil ungefähr 3 Theilen Fleisch entspricht.

Die Schattenseite des Peptons ist der Geschmack. Bei der Ernährung per Lavement hindert dieser natürlich gar nicht; für die gewöhnliche Ernährung aber ist in einer grossen Anzahl von Fällen eine Correction des Geschmackes erforderlich.

Die täglich zu nehmende Menge Pepton regelt sich

nach dem jeweiligen Alter und Zustande des Gebräuchers und ferner danach, ob die Ernährung mehr oder minder ausschliesslich mit Pepton stattfinden soll. Ein für alle Fälle geltender fester Norm ist hierfür nicht anzugeben.

Für die Ernährung per Lavement wird das Pepton mit ungefähr 4—6 Theilen warmen Wassers verdünnt.»

Die Fleischpankreasklystiere nach *Leube* sind im 3. Capitel erwähnt.

---

2. Capitel.

Von den Tischgetränken.

Viele Magenkranke, namentlich solche aus «bessern» Ständen, bestürmen den Arzt fast mehr mit der Frage, welcher Tischwein gut sei, als mit dem Speisezettel; wir werden also auch hier dieser brennenden Frage nicht ausweichen können:

1. Vom Tischwein.

Die Praxis gibt Gelegenheit genug, zu sehen, dass alle Diejenigen, welche überhaupt Tischwein gewohnt sind, dessen plötzliches Verbot fast gar nicht ertragen. Ein fehlerfreier Tischwein ist nicht nur ein wohlthätiges Erregungsmittel, sondern auch ein die Verdauung der Eiweisskörper förderndes Remedium. Die erstere Eigenschaft verdankt der Tischwein dem Gehalte an Alkohol, die letztere dem Gehalte an Säuren. Endlich ist der Tischwein

auch als Lösungs- beziehungsweise Verdünnungsmittel für den Speisebrei zu betrachten. Dagegen wäre es nicht am Platze, einem Magenkranken, welcher bisher den Tischwein nicht gewohnt war, einen solchen anzubefehlen.

Wer einem Magenkranken Tischwein erlaubt, sollte demselben vor Allem einschärfen, dass das Getränk wegbleiben müsse, sobald sich Sodbrennen einstellt. Ausserdem sollte mehr, als üblich, auf die Temperatur geachtet werden; zu kalter Wein vermag ebenso sicher Magenkatarrh zu erzeugen, als heisser Glühwein. Die zuträglichste Temperatur für den Tischwein ist 10 Gr. R.

Welches sind nun aber «fehlerfreie» Tischweine? Es nimmt sich höchst possierlich aus, einen bestimmten Wein als ausnahmsweise zuträglich für Magenkranke zu empfehlen; jede Weingegend producirt Weine, die alle Eigenschaften haben, welche die Magenweine haben müssen. Durchschnittlich sind alle reingehaltenen, etwa ein Jahr alten, unter 10% Alkohol wiegenden Weisweine mit sehr mässigem Säuregehalt tauglich. Von Manchen werden die tanninreichen Rothweine als Hauptmagenweine gerühmt. Hiebei wird offenbar nicht an den störenden Einfluss gedacht, welchen grössere Mengen Tannin auf den chemischen Vorgang der Verdauung zu üben vermögen. Andere loben rauhe, säurereiche Weine, z. B. die Seeweine, als «Appetitmacher». Bekannt ist, dass diese Rachenputzer den Magen versäuren, bekannt ist ferner auch so ziemlich, dass in der Seegegend merkwürdig viele Ma-

genkrankheiten vorkommen. Sehr starke Weine grenzen in ihrer Wirkung an Dasjenige an, was im 4. Capitel vom Branntwein mitgetheilt ist.

Die erlaubte Menge Tischwein beträgt ein Viertelliter und zwar eine halbe Stunde nach jenen Mahlzeiten, welche vorwiegend aus Fleisch-Speise bestunden.

Wird der Wein nicht gut ertragen, und ist dennoch die Sehnsucht gross, dann mag er durch Klystiere beigebracht werden, wobei allerdings der Gaumen zu kurz kommt, die angenehme, erheiternde Wirkung aber nicht ausbleibt.

Ich hatte vor Kurzem einen Collegen aus Holland in Behandlung, der sich seine trübe Stimmung immer auf diesem Wege mit dem besten Erfolge zu verbessern verstand.

Bier.

Das Bier ist ein unter Umständen für Magenkranke recht zuträgliches Getränke zu bezeichnen. Der meistens erstaunlich geringe Gehalt an Alkohol (1—3%, die englischen haben wohl auch 3—5%) und die Kohlensäure wirken erregend auf die Magenthätigkeit. Leider wird in neuester Zeit den Bieren oft zu viel Kohlensäure eingepresst, entweder schon beim Abziehen in die Fässchen, oder beim Ausschenken durch die Kohlensäure-Pressionen. Solches Bier schadet auf die gleiche Weise wie der Unfug mit dem Sodawasser.

Für den Tisch der Magenkranken sind folgende Biere geeignet: Die gut gerathenen Winterbiere

und das nicht zu starke, gesund gebliebene Sommer- (Lager-) Bier. Altes Lagerbier, dem durch einen grossen Hopfengehalt das bittere Dasein bis spät in den Herbst hinein gefristet wird, ist, auch wenn es noch keinen Stich hat, nicht zuträglich. Der malzreiche Bock, das stark gehopfte Salvator und die alkoholreichen englischen Biere sind den Magenkranken weniger zu empfehlen. Dunkelbraunes Bier, welches wegen zu starkem Dörren des Malzes einen brenzligen Geschmack hat, in dem Verdauungsprocesse hinderlich. Aus Luftmalz bereitete, helle Biere haben mehr Neigung in saure Gährung überzugehen, als die aus Darrmalz bereiteten, und bewirken, wenn sie zu jung sind, bald Blähungen, Kolik, Sodbrennen u. s. f.

Was die Quantität anbelangt, so sollte nie mehr als ein Viertelliter auf einen Sitz getrunken werden; grössere Quantitäten (also die ziemlich allgemein üblichen) schädigen den Magen, theils indem sie zur Uebersäurung führen, theils durch die zu starke Verdünnung des Magensaftes, so dass dieser seine verdauende Kraft verliert.

(Ueber das Bier als Anodynum siehe das 6. Capitel.)

Von besonderer Bedeutung ist die Wahl der Zeit für das Biertrinken.

Zum Essen ist das Bier nie das richtige Getränk; es gibt gar leicht Veranlassung zu abnormen Gährungen.

Am besten bekommt das Bier etwa 2 Stunden nach einer Mahlzeit, namentlich ist für Viele ein Glas Bier 2 Stunden nach dem Nacht-

essen ein angenehm beruhigendes, sogar schlafmachendes Mittel, ohne welches sie einen Tag nicht würdig beschlossen zu haben glauben.

---

3. Capitel.

Von den nährenden Klystieren.

Es kann vorkommen, dass man den natürlichen Weg zur Nahrungseinfuhr gar nicht benutzen darf. Nicht nur mechanische Hindernisse, sondern auch schwere Magenleiden können es nöthig machen, dass man die Nahrung auf einem andern Wege einführt, nämlich durch den Mastdarm. Bei Magenkrankheiten hat man die Absicht, dem kranken Organe den mitunter schädlichen Reiz der Speisen zu ersparen und überhaupt Ruhe zu lassen. (Näheres hierüber am Schlusse dieses Capitels, bei den Indikationen für solche Klystiere.)

Vor Allem tritt an uns nun die Frage heran, ob die Ernährungsklystiere wirklich auch genügend zu ernähren im Stande seien. Hierüber haben die Untersuchungen von *Cerny* und *Latschenberger* zur Genüge Aufschluss gegeben. Das Résumé dieser practisch sehr wichtigen Untersuchungen lautet folgendermassen:

«Im normalen Zustande wird das lösliche (in Wasser gelöste) Eiweiss unverändert als solches vom Dickdarme resorbirt. Jeder Reizzustand des Darmes behindert die Resorption, oder hebt dieselbe vollständig auf. Chlornatrium vermindert ebenfalls die Resorption, selbst aber wird es, trotz gereizterem Darme und aufgehobener Resorption, aufgenommen. Im Hühnerei ist das Eiweiss in einer für die Resorption ungünstigen Form enthalten. Fett wird vom menschlichen Darm in Emulsion resorbirt. Amylum wird in gequollener Form aufgenommen — ob als solches, oder erst nach Umwandlung in Zucker, bleibt noch unentschieden.»

Als der beste Moment zur Application von nährenden Klystieren hat sich die Zeit unmittelbar nach einer von selbst erfolgten Stuhlentleerung erprobt; da geht die Resorption am schnellsten und gründlichsten vor sich.

Für die ausserdem noch nöthigen Klystiere wählt man etwa auch die Essenszeiten, muss aber dann immer vorher den Mastdarm mit Wasser ausspülen. Behufs dessen wird ein s. g. Reinigungsklystier genommen, das aus etwa $^1/_2$ Liter Wasser besteht. Das Wasser muss 28° R. (35° C.) warm sein. —

Vor Altem benutzte man für die ernährenden Klystiere ohne Weiteres die gleichen Speisen, welche auch auf den Tisch kommen, namentlich Milch, Milchkaffee und allerlei Fleischsuppen. Dass derartige Klystiere für sich allein im Stande sind, den Menschen zu ernähren, hat die Erfahrung in zahlreichen Fällen gelehrt.

Im Wintersemester 1851/52 sah ich auf der Klinik des Prof. *Skoda* in Wien den weltberühmten Fall von Catalepsie. Die Kranke erhielt mehrere Monate lang nur ernährende Klystiere ebengesagter Art. Sie wurde im November 1851 in die Klinik aufgenommen und im darauffolgenden Monat Mai gesund entlassen.

Erst in neuester Zeit hat man mehr darüber nachgedacht, zu diesen Klystieren nur solche Stoffe zu wählen, welche höchst concentrirte, leicht zu resorbirende Nahrungsmittel sind, und hat denselben noch Stoffe beigefügt, welche die Resorption unterstützen.

Am einfachsten und also für die Privatpraxis am meisten zu empfehlen sind die Eierklystiere nach der Methode von *Kussmaul*:

2 Vol. Eier (das Eiweiss mit dem Dotter) werden mit $^1/_2$ Vol. allmählig zugesetzten Wassers vermittelst eines Glasstabes bis zu einer gleichmässig gelblich weissen, milchigen Flüssigkeit geschlagen. Dies hat ausserhalb des Krankenzimmers zu geschehen. Nachdem diese Flüssigkeit 12 Std. lang im Keller gestanden, wird sie geseiht. Vor der Injection wird sie auf 28° R. erwärmt. Die Klystiere werden immer erst applicirt, nachdem der Mastdarm durch Wasser ausgespült ist. Sowohl diese Reinigungs- als die nachfolgenden Ernährungsklystiere können nach der *Hegar*'schen Methode, mit dem Trichter, applicirt werden. Auf ein Klystier rechnet man 2—3 Eier. Je nach Umständen und Bedarf werden täglich ein oder mehrere solcher Klystiere in schicklichen Zwischenräumen beigebracht. Wenn Alles resorbirt würde, so wären 12 Eier pro Tag zur vollständigen Ernährung eines Erwachsenen ausreichend. Durch einen Zusatz von Stärkekleister werden die Kly-

stiere consistenter und veranlassen weniger leicht Diarrhoe; ein Zusatz von Milchsäure (einige Tropfen) trägt zur Resorption bei.

(Bei meinen eigenen Versuchen habe ich die Eier mit dem dover egg beater zerschlagen lassen; die Sache ging schneller und gründlicher vor sich als mit dem Glasstabe. Das Instrument muss natürlich sehr rein gehalten werden.)

Eine weitere, moderne Art von ernährenden Klystieren sind die Fleischpankreasklystiere nach *Leube*'s Vorschrift:

Man verwendet entweder das frische Pankreas oder ein mit Glycerin dargestelltes Extract. Die frische Bauchspeicheldrüse, wie man sie aus dem Metzig bekommt, wird fein verwiegt, ebenso das zu verwendende Fleisch; nachher werden beide exact gemischt. Im Winter bleibt die Drüse einige Tage gut; im Sommer aber fault sie so rasch, dass man sie nur am gleichen Tage, wo das Thier geschlachtet wurde, zu besagtem Zwecke gebrauchen kann. Um diesem Missstande zu steuern, muss man die Drüse mit Glycerin ausziehen. Das Verfahren ist folgendes: «Die Drüse des Rindes, welche für 3 Injectionen ausreicht, wird fein zerhackt, mit 250 Grm. Glycerin versetzt und in der Reibschale zerrieben; von dieser Pankreasglycerinmischung wird dann je ein Drittheil zu 120—150 Grm. feingehacksem Fleische gefügt, dem Quantum, welches gewöhnlich für eine Injection genügt. Die Verdauung dieser Glycerinpankreasfleischmasse geht eben so vollständig im Rectum von Statten, wie die der einfachen Pankreasfleischmasse, auch wenn das Pankreaspräparat schon mehrere Tage alt ist. Zu bemerken ist, dass, wenn einmal das Pankreasglycerin mit dem Fleische gemischt ist, die Injection der Masse in's Rectum sofort geschehen muss, weil beim Stehenbleiben der Mischung das Fleisch stark quillt und die Einspritzung sehr erschwert wird. Es unterliegt keinem Zweifel, dass man

eben so gut das von der Drüsensubstanz abgepresste Pankreasglycerin zur künstlichen Verdauung im Rectum nehmen und das so zubereitete Extract längere Zeit vorräthig halten kann.»

Der Nährwerth dieser Fleischpankreas-Klystiere ist ausser Zweifel gesetzt; in der Regel lässt das Gefühl von Sättigung nicht lange auf sich warten. Die Klystiere bleiben 8—12—24 Std. bei dem Kranken; alsdann gehen sie als trockene Fäces ab. Nur hie und da müssen sie nach 24 Stdn. durch ein Wasserklystier entfernt werden.

Indicationen für die ernährenden Klystiere:

Die ernährenden Klystiere sind am Platze bei Magengeschwüren, wo es nicht den geringsten Reiz leiden mag, ferner beim Magenkrebs, wo die Ernährung durch den Magen bereits ungenügend geworden ist und grosse Beschwerden verursacht. Im Vorbeigehen sei bemerkt, dass die Ernährungsklystiere auch bei Verengerungen des Oesophagus, bei allgemeiner Schwäche nach Blutverlusten, Typhus u. dgl., und bei Geisteskranken, welche keine Nahrung nehmen wollen, gute Dienste leisten können.

Die Ernährungsklystiere werden nur in seltenen Fällen, und auch da nur kurze Zeit *für sich allein* gebraucht. Bei einer Magenblutung kann es nöthig sein, dem Magen einige Tage vollständige Ruhe zu gönnen und ihn vor dem unvermeidlichen Reize der Speisen und Getränke ganz zu schützen. Da wird also *einige Tage* ausschliesslich vom

Mastdarm aus ernährt werden müssen. Für die Länge der Zeit würden aber die Klystiere allein nicht ausreichen; es muss bald auch noch etwas passende Nahrnng, allerdings in sehr reducirter Menge und sorgfältiger Auswahl, von oben eingeführt werden. Die für solche Fälle geeigneten Dinge sind aus dem Speisezettel Nr. 1 auszuwählen.

Die angedeutete Methode der Ernährung hat übrigens doch auch Manches gegen sich, das wir nicht verschweigen dürfen. Für's Erste kommt die Abneigung, welche gar viele Patienten dagegen haben, so dass man oft eine pünktliche Anwendung nicht erwarten darf.

Für's Zweite, und dies ist wohl wichtiger, erweist sich die Aufnahme der Nährstoffe durch den Mastdarm nie als eine so rasche und so gründliche, wie wenn dieselbe durch das ganze lange Darmrohr besorgt wird.

Ein dritter Missstand liegt in der ungenauen Ausführung der Klystiere. Ist z. B. ihre Temperatur verfehlt, so können Katarrhe der Mastdarmschleimhaut entstehen. Dagegen sind mechanische Läsionen wohl noch nie vorgekommen.

Endlich können Krankheiten des Mastdarmes da sein, welche diese Klystiere contraindiciren: Katarrhe, Erweiterung der Venen, Neubildungen u. s. w.

II. Specieller Theil.

A.

Speisezettel bei den einzelnen Symptomen der Magenleiden.

B.

Diätetische Behandlung der Magenleiden in toto.

A.

Speisezettel bei den einzelnen Symptomen der Magenkrankheiten.

Vorbemerkungen.

Das practische Leben zeigt zur Genüge, dass man bei der Behandlung der meisten Magenkrankheiten fast nur symptomatisch verfahren kann. Auch an der diätetischen Behandlung muss immer wieder geändert werden, je nachdem dieses oder jenes Symptom besonders in den Vordergrund tritt. Unter solchen Umständen wird es am Platze sein, zuerst für die einzelnen Symptome besondere Speisezettel zu machen und dann erst von der Behandlung der verschiedenen Magenkrankheiten in toto zu reden. Von den Symptomen haben die nachbenannten deutlichere Abgrenzung und grössere practische Bedeutung:

4. Capitel.

Krankhafte Veränderungen am Appetit.

Während das Durstgefühl seinen Sitz im Munde hat, ist der Appetit eine nagende Empfindung im Magen. Ein fehlerhafter Appetit gilt bekanntlich als eines der ersten Zeichen für eine Magenkrankheit, obgleich der Appetit auch noch bei vielen anderen Krankheiten gestört sein kann. Die Fehler am Appetit können dreifacher Art sein: 1) Appetitmangel; 2) krankhafte Steigerung des Appetits und 3) qualitative Veränderungen am Appetit. Am häufigsten ist die Klage über den

Appetitmangel.

Dieser kommt in verschiedenen Graden vor, vom weniger guten Appetit bis zum förmlichen Ekel vor allen Speisen. Fast alle Krankheiten des Magens stören den Appetit und zwar bald dauernd, bald nur für einige Zeit. Regelmässig kommt diese Störung in jenen Fällen vor, wo Stuhlverstopfung besteht. Am häufigsten ist der Appetitmangel beim Magenkrebse (nach *Brinton* ungefähr in 85 Procenten der Totalsumme); er kommt jedoch in der Regel erst in den späteren Stadien der Krankheit. Beim Magengeschwür ist der gänzliche Appetit-

mangel so selten, dass dies manchmal als diagnostisches Unterscheidungszeichen zwischen den beiden Krankheiten benutzt wird.

Die Behandlung des Appetitmangels muss vor Allem auf die Beseitigung der Ursache abheben. Doch können auch manchmal, bevor das zu Grunde liegende Magenleiden ganz beseitigt ist, diätetische Mittel am Platze sein, welche nur zur Verbesserung des Appetits dienen. Und hiemit sind wir nun bei einem Capitel angelangt, welches man mit dem Prädicate « Unfug in der Therapie der Magenkrankheiten » bezeichnen könnte. Die « Reizmittel für die Verdauung », die « Appetitmacher » sind die Lieblinge des magenkranken Publicums; wo immer es am Appetit fehlt, wird Zuflucht genommen zu einem « Bittern » oder zu einem gewürzreichen faulen Fisch (Kräuteranchovis, Brataal u. dgl.). Auch bei den Männern der medicinischen Wissenschaft hat es in der Behandlung der Magenkrankheiten einst eine Zeit gegeben, in welcher die Reizmittel die grösste Rolle spielten. So lange man nur an dem vagen Begriffe « Dyspepsie » hing, so lange man fast nur an eine mangelhafte Thätigkeit des Magens dachte, war ja auch kein anderer Grund vorhanden als — das unthätige Organ zu reizen. Seitdem man aber die pathologisch-anatomischen Veränderungen genauer zu erforschen angefangen, kam die Ueberzeugung, dass in gar vielen Fällen die Reizmittel den Magen eher zu schädigen, als Nutzen zu stiften vermögen. Obgleich es allerdings noch ziemlich viele Fälle gibt, wo die

pathologisch-anatomische Grundlage einer Verdauungsstörung nicht so leicht nachgewiesen werden kann (bekanntlich beim chronischen Magenkatarrh keine Seltenheit), ist man doch nicht mehr so gleich bei der Hand mit den Reizmitteln.

Als entschiedene Gegenanzeigen für die Reizmittel werden jetzt allgemein angesehen: a. Empfindlichkeit des Magens (Magenschmerzen); b. nachgewiesene Schäden an der Textur (katarrhalische Schwellung, Geschwür, Neubildungen).

Die richtige Zeit für das Einnehmen eines Reizmittels ist ohne Zweifel eine Viertelstunde vor der Mahlzeit. Geniesst man sie früher, dann geht der eben angeregte Appetit wieder verloren; geniesst man sie unmittelbar vor der Mahlzeit oder gar mitten im Essen, dann werden sie mit den anderen Speisen vermischt, eingehüllt und brach gelegt.

Die Küche ist ungemein reich an Mitteln der Art. Ohne grosse Anstrengung findet man eine solche Auswahl an derartigen Stoffen, dass man damit eine vollständige materia medica für alle Vorkommnisse bei Magenkrankheiten zusammenstellen könnte. Da die meisten derselben sich auch noch durch Geschmack und Aussehen rühmlichst vor den Medicinen auszeichnen, so lässt sich damit bei allen Kranken grosse Folgsamkeit im «Einnehmen» erwarten.

Wir finden in der Küche folgende Gruppen von Reizmitteln für die Verdauung:

1) Gewürzreiche Speisen und Getränke;

2) Alkoholische Reizmittel.

I. Gruppe.

Gewürzreiche Speisen und Getränke.

Bei richtiger Auswahl und mässiger Verwendung sind die Gewürze in zweifacher Beziehung werthvoll; für's Erste verbessern sie den Geschmack der Speisen, für's Zweite regen sie das Verdauungsorgan zur Thätigkeit an. Nun wird aber gar zu häufig ein wahrer Unfug damit getrieben. Das kommt in der vornehmen Welt mehr vor, als bei «gemeinen» Leuten. Bekanntlich beschäftigt sich die «feinere» Küche eifrig damit, die vornehmen Mägen, wenn sie von allerhand Ueberbürdungen widerspenstig geworden sind, vor Beginn der Mahlzeiten zur Thätigkeit anzutreiben. Die hors d'oeuvres, welche gewöhnlich nach der Suppe servirt werden, escheinen in der Form von Würstchen, Pastetchen, Croquetten, Rissolen, gefüllten Brödchen, Eierspeisen etc. und enthalten ungefähr folgende Dinge: Austern, Champignons, Trüffeln, Krebsschweife, Ruttenlebern, Karpfenmilchen, Sardellen, Häringe, Sardines à l'huile, Schnecken, geräucherten Rheinlachs, Schinken, Lerchen, Wachteln, Krammetsvögel, Gänselebern, Kalbsbrieschen, Käse, Caviar, Thunfisch, Senf- und Oel-Saucen, Kapern u. s. f.!!! Wer alle diese Namen in einem Athemzuge nur liest, dem wird es klar werden, dass diese Art, den Magen zu reizen, üble Folgen haben muss.

Ein Aehnliches gilt von den Saucen. Es ist hier nicht der Platz, die vielen Saucen aufzuzählen

und im Einzelnen abzuurtheilen; für hier ist blos zu bemerken, dass die Bratensaucen (Jus) nicht gemeint sind; dass die braune Fleischbrüh- und allenfalls auch noch die Fischbrühsaucen bei mässigem Gewürzzusatz ebenso zuträglich sein können, als es in der Regel die Majonnaisen und die Rahmsaucen nicht sind. Der Fleischgerichte, zu welchen Saucen kommen, gibt es eine grosse Menge; man denke nur an die mannigfaltigen Ragoûts. Jene Ragoûts, welche man gewöhnlich in den Gasthöfen bekommt, sind deshalb fast regelmässig überwürzt, weil durch das Würzen ihre Nichtswürdigkeit etwas verdeckt werden kann; es werden nämlich meistens nur Ueberbleibsel von Braten zu Ragoûts verwendet. Diese gleichen somit gewärmten Braten, welche durch das zweite Wärmen Saft und Kraft eingebüsst haben.

Nachdem nun die Speisen genannt sind, welche zu oft, zu unrechter Zeit und im Uebermass als Magenreizmittel gebraucht werden, dürfte es am Platze sein, auf die Erscheinungen an den Verdauungsorganen aufmerksam zu machen, welche andeuten, dass damit bereits Schaden gestiftet wurde. Es ist des Guten zu viel geschehen, wenn vermehrte Speichelabsonderung (häufiges Ausspucken), ein eigenthümliches Wärmegefühl im Magen, Brechneigung oder Leibschneiden, wenn ferner Herzklopfen, fliegende Hitze über den ganzen Körper, Schweiss auf der Stirne und eine gewisse Aufregung im Nervensystem sich einstellen. Solcher Schaden wird hauptsächlich durch die gewürzreichen Machwerke

der Küche angerichtet. Wer bei den Versuchen mit Magenreizmitteln eine sachgemässe Auswahl trifft und mit Mass und Ziel verfährt, wird an seinem Magen nicht leicht beschädigt werden.

Um aber eine sachgemässe Auswahl zu treffen, muss man die gewürzhaltigen Reizmittel mehr nach ihren chemischen Bestandtheilen beurtheilen. Da gibt es ätherisch-ölige, bittere und aromatisch-bittere Stoffe.

a. Speisezusätze mit ätherischen Oelen.

Die ätherischen Oele reizen die Verdauungsorgane zu vermehrter Secretion und fördern die Magen- und Darmbewegungen, (schaffen auch die «Winde» fort). Die ätherischen Oele dürfen nur kurze Zeit angewandt werden, da sie sonst Hyperämie und Entzündung bewirken. Hiedurch unterscheiden sie sich von den bitteren Magenmitteln, welche meistens längere Zeit gut thun.

Im Besonderen ist zu bemerken:

Der weisse Senf gilt beim Volke als Magenheilmittel. Eine andere Heilwirkung als die eines Reizmittels hat der Senf nicht, und was er am Magen zu schaden vermag, wenn er unmässig gebraucht wird, kann man sich am besten vorstellen, wenn man an die rothen Flecken denkt, welche die Senfpflaster auf der Haut hinterlassen.

Die bekannte Pfeffercur der Dyspepsie, welche darin besteht, dass der Kranke täglich 6—12 weisse Pfefferkörner auf einmal schluckt, hat sicherlich immer nur Schaden gestiftet.

Die Paprika wird mit Unrecht als Heilmittel bei Appetitlosigkeit gebraucht. Das Gulasch und die Mixed-Pikles erhalten einen Theil ihrer höchstschädlichen Eigenschaften nur durch den üblichen Zusatz von Paprika.

Die mit Zimmt gewürzten Backwerke gelten ohne allen Grund als Magenheilmittel bei gestörter Verdauung mit Diarrhoe.

Dem in Zucker eingemachten Ingwer wird das Gleiche nachgesagt.

Die Lorbeerblätter werden vielfach den Saucen und Beizen zugesetzt: man glaubt diesen Dingen dadurch «magenstärkende» und «windtreibende» Heilkräfte zu verleihen.

Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander und Dill gelten als Hauptmittel gegen «versessene Winde»; sonst pflegt man wohl auch derartig gewürztes Brod und Backwerk bei Appetitlosigkeit, Colik zu geniessen. Ausser Brod und Backwerk werden noch andere Speisen damit gewürzt; so kommt Kümmel auf fette Käse; Fenchel zu Fischsaucen, marinirten Fischen und eingemachten Früchten; Koriander zu Rahnen; Dill zu eingemachten Gurken u. s. f.

Für den Tisch der Magenkranken hat man sich zu merken, dass diese Früchte nicht, wie allgemein üblich, ganz den Speisen zugesetzt werden sollten, sondern gepulvert; gepulvert entfalten sie das Aroma deutlich und belästigen das Gedärm wenigstens nicht mechanisch.

b. Speisenzusätze mit Bitterstoffen.

Die Bitterstoffe haben die gute Eigenschaft, dass sie den abnormen Gährungsvorgängen im Magen und Darmcanal steuern und auch die Beschwerden mildern, welche die Producte dieser Gährung verursachen, die Beschwerden also der Windsucht und der Uebersäuerung des Magens. Es gibt reine Bitterstoffe und solche mit ätherischen Oelen:

1) Von den reinen Bitterstoffen werden folgende zu magenheilkräftigen Speisen und Getränken verwendet:

Fieberkleeblätter. Der Thee (5,0 auf 200,0) wird bei atonischer Verdauungsschwäche gebraucht, aber nur dann, wenn gerade kein Fieber vorhanden ist.

Enzianwurzel (nur getrocknet zu gebrauchen, frisch verursacht sie Erbrechen) für den Thee genügen 10 Grm. per Tag. Beide als Magenheilmittel gebraucht. Die Krone der Magenverbitterer!

Das Isländische Moos hat seinen Namen als spezifisches Mittel gegen Lungenkatarrh ganz eingebüsst, wohl aber den wohlverdienten Ruf eines guten Magenbitters behalten. Die Küche macht daraus bald Thee, bald Gelée für Magenkranke.

2. Die aromatischen Bitterstoffe vereinigen in sich die Wirkung der ätherischen Oele mit denen der reinen Bitterstoffe. Im Einzelnen ist zu bemerken:

Die Pomeranzen- und Citronenschalen

sowohl wie die unreifen Pomeranzen geben ein ungemein feines, in mässigen Mengen die Verdauung förderndes Gewürz, namentlich für Saucen. Sonst leistet der kalte, wässerige Ansatz die besten Dienste. Die Schalen unreifer oder reifer Pomeranzen werden einfach etliche Stunden am frischen Wasser stehen gelassen. Der Ansatz wird mit etwas Zucker versüsst. Die warmen Ansätze machen gerne Kopfweh, ebenso jene mit Wein oder Branntwein.

Ein sehr renommirtes Stomachicum ist bekanntlich der Wermuth. Wir möchten davor warnen! Der Wermuth bewirkt in grossen Dosen und längere Zeit fortgebraucht eine Nervenaufregung, die an Epilepsie erinnert.

Junge Hopfensprossen werden oft als Gemüse, ähnlich wie die Spargeln, zubereitet. Das Gemüse lässt den Hopfengeruch noch durchtreten; es mag ihm also auch etwas von der Ehre gebühren, ein Carminativum zu heissen.

Das sehr volksthümliche Magenmittel, die Kalmuswurzel, wird manchmal zum Würzen von Krankensuppen gebraucht; häufiger aber mit Zucker candirt, denn diese Suppen schmecken so widerlich, dass sie zum Erbrechen reizen.

Manche rechnen auch die salzreichen Speisen (Schinken, Rheinlachs, Hamburger Rauchfleisch, Göttinger-, Braunschweiger-Wurst, Salami, Mortadella, ferner Caviar, Häring, Salzsardellen etc.) zu den Reizmitteln für Gaumen und Magen; wir glaubten diese Dinge wegen ihres Gehaltes an conservirenden

Medien (Kreosot, Kochsalz) im 14. Capitel angeben zu müssen.

2. Gruppe.

Geistige Getränke.

Unter den geistigen Getränken sind nur die Weine und die Branntweine verstanden; der Alkoholgehalt des Bieres ist meistens so gering, dass für Bier der Name «geistiges Getränk» fast wie eine Verhöhnung klingt.

Wein und Bier sind bereits im 2. Capitel besprochen. Am meisten werden gewisse Branntweine (namentlich die «Magenbitter») als Reizmittel bei mangelhafter Verdauung gebraucht. Diese Branntweine zeichnen sich hauptsächlich durch einen sehr grossen (im Mittel 36 $^0/_0$) Alkoholgehalt aus; wir werden somit vor Allem die Wirkung dieses Körpers auf die Magenschleimhaut und auf den Verdauungsprocess näher zu betrachten haben. Schon mittelstarker Alkohol wirkt auf die Schleimhäute wasserentziehend und dadurch stark reizend. Die angebliche Erhitzung des Organismus durch geistige Getränke existirt nicht; das betreffende subjective Wärme-Gefühl ist nur Folge der Reizung der Magennerven und der daselbst entstehenden Gefässerweiterung. Die stark geistigen Getränke sind also nur Reizmittel für den Magen. Wenn wir auch die magenreizende Eigenschaft dieser Dinge nicht in Abrede stellen wollen,

so finden wir doch bei näherer Betrachtung zwei weit grössere Schattenseiten: Stark geistige Getränke hemmen die Umwandlung der Eiweisskörper in Peptone. Das allein wäre schon genug! Dazu kommt aber noch ein zweiter, ebenso grosser Schaden: Nur kleine Mengen Alkohol gehen unverändert in's Blut über; bei grösseren Quantitäten kommt es zur sauren Gährung. Es sind also, kurz gesagt, Verzögerung der Verdauung nnd Uebersäuerung des Magens die fast regelmässige Bescheerung dieser Magenheilmittel. Es sei noch besonders bemerkt, dass sich dieses Urtheil auch auf die vielen s. g. Magenbitter, Magenliqueure erstreckt, welche marktschreierisch im Handel rumoren. Wenn allenfalls auch die in diesen Getränken enthaltenen aromatischen und bitteren Stoffe einen wohlthätigen Einfluss auf den Magen üben könnten, so würde doch der Alkohol wieder Alles oder noch mehr verderben. Damit diese Aussage recht zieht, wollen wir noch die Thatsache anführen, dass schon Viele, die sich wegen eines schwachen Magens allzusehr an die Magenbitter gehalten haben, schliesslich zu einem Magenkrebse gekommen sind, und dass überhaupt in den Gegenden, wo viel Schnaps getrunken wird, diese fatale Krankheit auffallend häufig vorkommt.

Krankhafte Steigerung des Appetits (Heisshunger)

ist häufiger durch andere Krankheiten (namentlich durch Krankheiten des Nervensystems) bedingt, als

durch reine Magenleiden. Nur in gewissen Fällen von Magenerweiterung, ferner bei einer übermässigen Secretion des Magensaftes, endlich wenn allenfalls durch eine Fistel Speisebrei verloren geht, oder wenn gar durch Einquartierung (Würmer) davon gestohlen wird — kommt eine krankhafte Steigerung des Appetits, ein Hunger vor, welcher den Menschen zum gierigen Verschlingen von fast unglaublichen Quantitäten von Speisen zwingt.

Bis vor wenigen Jahren war mir noch nie ein Fall von Heisshunger vorgekommen, und ich fing deshalb an, zu bezweifeln, ob es wirklich eine solche Krankheit gebe. Da bekam ich Gelegenheit, einen exquisiten Fall längere Zeit zu beobachten. Der Kranke wurde oft plötzlich von einem riesigen Hunger befallen, so dass er mit unbeschreiblicher Hast die grössten Quantitäten von Speisen verschlang und manchmal auch noch ganz sonderbarliche Dinge z. B. rohes Sauerkraut, faule Käserinden u. dgl. Feinheiten mehr. Ganz besonders merkwürdig an der Geschichte war, dass der Kranke oft kurz nach dem Mittagessen, also bei vollem Magen, vom Heisshunger befallen wurde. Nichts konnte den quälenden Zustand so rasch besänftigen wie ein Glas starken Branntweines. Sonst war der Kranke ganz wohl und gut genährt, führte einen sehr geordneten Lebenswandel und liess sich namentlich nie Excesse im Essen oder Trinken zu Schulden kommen. Die Untersuchung ergab übrigens eine nicht unbeträchtliche Erweiterung des Magens.

Was nun die Behandlung des Heisshungers anbelangt, so ist bereits in der eben gehörten Erzählung von einem Mittel die Rede gewesen, welches den qualvollen Zustand zu heben vermag. Ausser Branntwein kann allenfalls auch das Tabak-

rauchen versucht werden und im schlimmsten Falle sogar das Opium. Bekanntlich sind die Opiumraucher schlechte Esser!

Solches hat bei einem einzelnen Anfalle zu geschehen. Sonst wird aber der Kranke, um derartigen Vorkommnissen für alle Zukunft zu entgehen, auch noch an eine Art Dressur des Magens zu denken haben, an eine durch etliche Wochen consequent durchgeführte exacte Diät. Dies gilt namentlich für jene Kranken, welche weniger an einem anfallsweise erhöhten Appetit, als vielmehr an einer continuirlich vorhandenen Gefrässigkeit (sit venia verbo!) leiden. Da muss mit eisernem Willen ein Speisezettel eingehalten werden, welcher zwar dem Gaumen noch in jeder Art schmeichelt, aber in quantitativer Beziehung eine, so zu sagen, immer noch normale Einschränkung umfasst. Der Kranke halte sich 8 Tage lang an den Speisezettel Nr. 3 Seite 39, dann aber bleibe er wochenlang bei den leicht verdaulichen und doch kräftig nährenden Speisen Nr. 2 Seite 33, wo nicht leicht Gährungen vorkommen, deren Producte die meistens vorhandene Magenerweiterung allenfalls noch grösser machen könnten.

Qualitative Veränderungen des Appetits.

Diese besteht darin, dass die Kranken Gelüste nach Dingen haben, welche sonst nicht als menschliche Speisen angesehen werden: Gras, kleine Thiere, Kreide, Unschlittkerzen u. s. w. Die besten

Beispiele für diese Krankheit zeigen bekanntlich schwangere Frauen, ferner Hysterische und Bleichsüchtige. Meistens ist der krankhafte Zustand nur ein vorübergehender. In der Regel kann man eine rein nervöse Dyspepsie als Grundübel ansehen. Nur bei zwei Arten von Gelüsten können andere Formen von Dyspepsie als Ursache ermittelt werden: Beim unwiderstehlichen Verlangen nach Kreide, Kalk u. dgl. wirkt Uebersäuerung des Magens als Ursache, beim Verlangen nach sauren Speisen (Sauerkraut, Essiggurken u. dgl.) der entgegengesetzte Zustand. Da ist nun die Aufstellung des diätetischen Speisezettels leicht und es genügt, wenn wir auf die betreffenden Capitel 14 und 15 verweisen. In allen anderen Fällen vermag der energische Wille manches zum Widerstande gegen die fehlerhaften Begierlichkeiten, und nicht selten wird allein schon durch das Festhalten an einem regelmässigen Essen (Speisezettel 3) die Störung ausgeglichen.

---

5. Capitel.

Durst.

Dieses sonst allbekannte, keineswegs angenehme Gefühl, welches übrigens unter den Erscheinungen

der Magenkrankheiten, namentlich auch in Betreff des diagnostischen Werthes, einen sehr untergeordneten Rang einnimmt, entsteht bei Magenkrankheiten, wenn entweder Krankheitsproducte (Krebsgeschwürsjauche, Eiter, katarrhalischer Schleim, Blut) oder Gährungsproducte (Säuren) den Magen so reizen, wie es z. B. stark gesalzene Speisen thun.

Das beste Mittel, diesen Reiz abzustumpfen, ist frisches Brunnenwasser und die einfache Regel heisst: « Trinke, so oft Du Durst hast, aber stets nur in kleinen Schlücken! » Durch das Wasser werden die besagten Dinge verdünnt und dadurch ihrer Schärfe beraubt, und die Schmerzen, welche sie vordem durch Reizung der Magenschleimhaut verursacht haben, lassen meistens plötzlich nach.

In Ortschaften, welche kein gutes Trinkwasser haben (und deren gibt es bekanntlich viele), wird ein Magenkranker gut thun, wenn er seinen Trunk nicht vom Brunnen holt, sondern sich an ein Mineralwasser hält. Dieser Rath wird namentlich in Städten, welche ganz oder theilweise ihr Trink- und Brauchwasser aus Seen oder Flüssen schöpfen, am Platze sein. Bei allen guten Eigenschaften, namentlich was gewerbliche Abnutzung anlangt, hat solches Wasser die Schattenseite, dass es ihm an Luft und Kohlensäure fehlt, im Vergleiche zum Quellwasser. Als Ersatzwasser für Magenkranke sind zu empfehlen: Gieshübler, Selters u. s. w. Auswahl massenhaft!

Es gibt viele Magenkranke, welche förmlich wasserscheu sind, die meinen, es dürfe ihr Durst

nur mit irgend einem arzneiartigen Getränke gelöscht werden, und desshalb auf allerlei Einfälle kommen: Sodawasser hat zwar manche gute Eigenschaften; fürs Erste bekämpft es eine etwa vorhandene Brechneigung und spornt den Magen zu erneuter Thätigkeit an. Selbst bei den schlimmsten Arten von Erbrechen, bei der Cholera und bei dem Erbrechen in Folge eines eingeklemmten Bruches leistet Sodawasser noch vorzügliche Dienste. Ferner lindert es Magenschmerzen aller Art und zwar in der Regel fast augenblicklich. Nur zu oft werden aber wahrhaft scandalöse Mengen auf einen Sitz getrunken. Die Kohlensäure löst sich bei der höheren Temperatur, die im Magen besteht, rasch vom Wasser los und dehnt ihn ungebührlich aus, selbst wenn auch ein Theil des Gases nach Oben entleert wird. Ausserdem übt so viel Kohlensäure einen nachtheiligen Reiz auf die Schleimhaut des Magens, stachelt diese zu vermehrter Absonderung an, bewirkt mit einem Worte «Verschleimung» und verursacht ausserdem noch in anderen Organen Molesten: im Gehirn, in den Nieren etc.

Nicht selten wird den Magenkranken Zuckerwasser als Getränk empfohlen; «Zuckerwasser sei milder, reizloser!» heisst der Begründungsspruch solcher Rathgeber. Zucker ist ein Kohlen-Hydrat und kann in Folge dessen das Material zur Säurebildung im Magen abgeben. Die säuerlichen Getränke schmecken zwar sehr verlockend und löschen mitunter den Durst schneller

als Brunnenwasser, können aber ebenfalls sehr leicht Sodbrennen verursachen. Viel geeigneter ist unter Umständen der Tischwein oder in der Zwischenzeit Bier. Ausführliches über die Anwendung dieser, meist ohne Widerstand gebrauchten Mittel findest Du im zweiten Capitel.

---

6. Capitel.

Magenschmerzen.

Eine richtige diätetische Behandlung der Magenschmerzen ist nur dann denkbar, wenn ermittelt wird, welche Ursachen denselben zu Grunde liegen. Diese können sein:

1. irgend eine organische Krankheit des Magens;
2. rein nervöse Affectionen;
3. Hypersecretion der eigentlichen Magensäure;
4. Zersetzungsproducte der eingenommenen Speisen;
5. Ueberfüllung des Magens mit an und für sich zuträglichen Nahrungsmitteln;
6. Von Aussen aufgenommene mechanisch oder chemisch reizende Dinge.

Folgendes sind die Wegweiser, um zu erfahren, welche von diesen Ursachen vorhanden:

Beim chronischen Katarrh und beim Geschwür ist der Schmerz um so grösser, je beträchtlicher die Mahlzeit war, ist also namentlich nach dem Mittagessen, welches quantitativ die wichtigste Mahlzeit zu sein pflegt, am quälendsten. Beim chronischen Katarrh ist es ein Gefühl von Vollsein (Magendrücken); beim Geschwür ein Nagen an der Stelle, wo eben das Geschwür sitzt. Ein Druck auf die Magengrube vermehrt beim Geschwüre den Schmerz, während bei einem rein nervösen Magenschmerz die Kranken sich oft von selbst durch einen solchen Druck Linderung zu verschaffen suchen. Beim Magenkrebs ist ein Druck auf die Magengegend oft ganz unerträglich, so dass solche Kranke ihre Kleider immer zu lockern pflegen.

Wie die ganze Classe von Neuralgien durch die Erweiterung der anatomischen Einsicht sehr decimirt wurde, so hat man auch die reine Kardialgie läugnen und behaupten wollen, dass immer eine Magenkrankheit anderer Art die Ursache der Schmerzen sei. Bei weitem in den meisten Fällen ist dies richtig.

Nachdem ich angefangen hatte, bei den Sectionen ein besonderes Augenmerk auf den Magen zu richten, fand ich nicht so selten bei Personen, welche früher am Magenkrampfe gelitten und nun zufällig an irgend einer andern Krankheit verstarben, den Magen vollkommen gesund, keine Spur irgend einer Texturstörung, namentlich fand ich keine, von geheilten chronischen Geschwüren herrührende Narben. Dadurch gelangte ich zu der Ueberzeugung, dass es ausser der allerdings weit häufigeren symptomatischen auch eine

reine Kardialgie gebe. Und ich fand diese reine Kardialgie dann in der That namentlich auf dem bekannten Gebiete der Nervenkrankheiten, also insbesonders bei bleichsüchtigen Mädchen; bei Frauen, welche in Geburten grosse Blutverluste gehabt hatten; bei kinderlosen hysterischen Haushälterinnen u. s. w. In den meisten Fällen waren auch noch andere Nervenleiden abwechselnd vorhanden, so der halbseitige Gesichtsschmerz, das nervöse Kopfweh u. dgl.

Der einzelne Anfall des reinen Magenkrampfes ist meist von kurzer Dauer; in einer Viertelstunde ist Alles vorüber. Die reinen kardialgischen Anfälle unterscheiden sich von den symptomatischen besonders dadurch, dass letztere regelmässig durch ein Erbrechen beschlossen werden, worauf grosse Mattigkeit und Schlaf folgen. Die von anderen Krankheiten herrührenden Magenkrämpfe haben eine längere Dauer und stehen mit den Verschlimmerungen jener Krankheiten in Verbindung, sind namentlich häufig zur Zeit der Uebersäuerung des Magens und werden manchmal hervorgerufen, wenn bei einem chronischen Magenkatarrh ein Diätfehler durch den Genuss einer scharfen, schwer verdaulichen Speise (Käse, Würste oder Aehnliches) begangen wurde.

Die Magenschmerzen, welche von einer Hypersecretion der Magensäure herrühren, sind verwoben mit den Erscheinungen der Pyrose, wovon im 15. Capitel ein Näheres berichtet werden soll.

Dass Zersetzungsproducte von Speisen Ursache an Magenschmerzen sind, kann aus den Krankheits-

bildern ersehen werden, welche in den Capiteln 11, 14 und 15 gezeichnet sind.

Diätetische Behandlung der Magenschmerzen im Allgemeinen.

Fast bei allen Arten von Magenschmerzen nützt ein warmes Getränk. (Dies kann man in Karlsbad besonders oft sehen; auf einen Becher der heissen Quellen schwinden nicht selten die heftigsten Magenkrämpfe fast plötzlich.) Ganz besonders darf eine Tasse leicht infundirten warmen Peccoethee's als ein geeignetes Hausmittel gegen Magenkrämpfe jeglicher Art empfohlen werden. Dieses einfache, leicht zu beschaffende und zu alledem noch recht angenehm schmeckende Getränk ist ein mindestens ebenso wirksames Mittel gegen Magenschmerzen wie die gemeinen, schlecht riechenden und ekelhaft schmeckenden medicinischen Magenthee: Pfeffermünz-, Krausemünz-, Melissen-, Kamillen- und Baldrian-Thee, welche alle höchstens der Application im Klystiere würdig sind.

Der chinesische Thee wird schliesslich auch die vielen theuren, nichtsnutzigen Geheimmittel gegen Magenkrämpfe verdrängen und selbst den sanctionirten Mittelchen aus der Apotheke den Rang ablaufen.

Als Ersatz für den Peccoethee kann unter Umständen leicht infundirter schwarzer Kaffee gebraucht werden.

Manchmal ist auch ein Schluck guten alten

Kirschwassers von Nutzen und jedenfalls mehr werth als die Gifte: Morphium, Aq. laurocerasi, Nux vomica, Belladonna etc.; ja man sollte sich überhaupt besinnen, diese und alle anderen Medicamente, welche gegen die Kardialgie so massenhaft im Schwunge sind, jemals innerlich, in den vulnerablen und für die Resorption meistens abgestumpften Magen zu geben. Subcutane Injection besser!

Als ein ebenso einfaches als angenehmes Mittel gegen manche Magenschmerzen hat sich mitunter starkes, malzreiches Bier erwiesen.

Ich wurde hierauf erstmals von einem sehr dankbaren Patienten (Herr A. aus Wien) aufmerksam gemacht und lernte bei dieser Gelegenheit auch ein Bockbier von Krakau kennen, welches an Güte Alles übertraf, was ich bisher in diesem Artikel kennen gelernt hatte. Dieser vortreffliche Stoff wird in kleinen, etwa drei Deciliter haltenden Flaschen verschickt, was also gerade die richtige Dosis für solche Zwecke ausmacht. Ich kenne mehrere Kranke, die regelmässig Abends vor dem Schlafengehen ein solches Fläschchen trinken und sich dadurch einen ganz ruhigen Schlaf bereiten.

Empfehlenswerthe äusserliche Mittel gegen die Magenkrämpfe sind in erster Reihe die subcutanen Injectionen von Morphium. Dieses Mittel ist von solcher Wirksamkeit, dass wir es hier erwähnen zu dürfen glaubten, obgleich es ganz ausser dem Bereiche unseres Thema, das nur von den diätetischen Mitteln handeln soll, gelegen ist. Als weitere, nahezu volksthümliche, äusserliche Mittel zur Besänftigung von Magenschmerzen sind zu nennen: Das Warmhalten der Magengegend,

am besten vermittelst einer ovalen, mit warmem Wasser gefüllten Magenkapsel; sonst verwendet man wohl auch warme Kräutersäckchen, Flanell, Katzenpelze u. dgl. oder man macht Einreibungen von warmem Wein, Branntwein u. dgl. Dagegen haben die mittelalterlichen Torturen: Senfteig, Vesicator, Haarseil! keinen anderen Zweck, als die Aufmerksamkeit schwachgläubiger Kranker eine Zeit lang in Anspruch zu nehmen. «Wer zählt sie alle die Qualen und Leiden, alle die schmerzensvoll durchwachten Nächte, alle die Verstümmelungen, welche nicht die Krankheit, sondern diese Heilmethode durch ihre schmerzerregenden Mittel erzeugt?»

Ueber die

Behandlung der einzelnen Arten von Magenschmerzen

sind noch folgende Winke zu geben:

Die rein nervösen Magenschmerzen werden am schnellsten besänftigt durch eine Tasse Thee mit Kirschwasser.

Bei Magenschmerzen, welche die Säure des Magens, wenn sie in zu grosser Menge vorhanden, hervorruft, ist jene Diät anzuordnen, welche im 15. Capitel zusammengestellt wurde.

Oft fand ich bei meinen Magenkranken den Satz bestätigt, dass diejenigen Schmerzen, welche ihren Sitz an der Kardia haben, den Alkalien weichen, jene am Pylorus dagegen den Säuren. Das bei einer Uebersäuerung

des Magens meist vorkommende Aufstossen, wodurch die Kardia vorzugsweise belästigt wird, erheischt eben die säurebindenden Alkalien. Für die andere Erscheinung lässt sich keine so plausible Erklärung finden. Da am Pylorus meistens die Structurveränderungen ihren Sitz haben und Schmerzen dortselbst entstehen, wenn die Magensäure unter der normalen Menge und Stärke steht, oder gar wenn der Mageninhalt alkalisch reagirt, so müssen wir annehmen, dass die Geschwürsflächen nur die normale Reaction des Magens vertragen. Auch ist bei der Uebersäuerung des Magens gewöhnlich Würgen zugegen, welches die Kardia belästigt, den Pylorus dagegen in Ruhe lässt.

Bei Magenschmerzen, welche durch Zersetzungsproducte des Mageninhaltes erzeugt sind, ist Brechneigung vorhanden; hier gibt es nur Ruhe, wenn die schädlichen Dinge durch Erbrechen entleert worden sind. (Lies das 8. Capitel !). Nachher ist aber nach den Regeln zu leben, welche im 11., 14. und 15. Capitel angegeben werden.

Wenn im Uebermass genossene oder überhaupt schwer verdauliche Stoffe im Magen liegen und Magenschmerzen verursachen, so muss man ebenfalls suchen, dieselben durch Erbrechen fortzuschaffen.

Falls verschluckte Gifte Magenschmerzen veranlassen, muss man vor Allem an die Entleerung derselben durch die Magenpumpe denken. Wäre dies aber aus irgend einem Grunde nicht thunlich, so müsste man die Gifte durch Gegengifte oder durch Verdünnen oder Einhüllen unschädlich machen. Die Verdünnung geschieht am besten durch eine oder mehrere Tassen Peccoethee mit

Milch, die Einhüllung durch Gersten- oder Salepschleim.

Letztere Dinge werden auch am Platze sein, wenn die Magenschmerzen durch verschluckte spitzige oder scharfe Gegenstände hervorgerufen sind, deren Entfernung durch Erbrechen nicht räthlich erscheint. Wenn man aber in solchen Fällen einen Erfolg sehen will, müssen die genannten schleimigen Getränke in wahrhaft verschwenderischer Menge eingenommen werden.

---

7. Capitel.

Gastrischer Kopfschmerz.

Der Kopfschmerz ist eine der häufigsten und lästigsten Erscheinungen bei Magenkrankheiten; besonders heftig ist er bei jenem acuten Magenkatarrh, der unter dem Namen « Katzenjammer » bei Hoch und Nieder bekannt ist. Sonst bleibt gewöhnlich nur ein Eingenommensein des Kopfes mit Schwindel die Klage dieser Kranken.

Behufs der richtigen Deutung des Kopfschmerzes sei bemerkt: Derjenige Kopfschmerz, welcher von einem verdorbenen Magen ausgeht, hat seinen Sitz in der Stirngegend; der Kopfschmerz,

welcher vom Blutandrang gegen den Kopf herrührt, wie namentlich der s. g. Hämorrhoidal-Kopfschmerz, sitzt mehr im Hinterhaupte; der nervöse Kopfschmerz meist auf einer Seite (Migräne); der rheumatische Schmerz hat keinen festen Sitz, sondern fährt bald da- bald dorthin.

Bei manchen, an Verdauungsstörung leidenden Kranken tritt zeitweise (bald unmittelbar auf das Essen, bald 3 – 4 Std. nachher, zur Zeit der Darmresorption, bald vor dem Essen, bald während der Nacht) ein Ohnmachtsgefühl auf oder ein Gefühl, wie wenn sich Alles umdrehe und schwanke, oder (während des Liegens) ein Gefühl von Festgebanntsein, mit dem Unvermögen, sich in einem solchen Falle umzudrehen.

Fast bei allen Arten von Stirnkopfschmerz bringt eine Tasse warmen Infusionskaffee, mit einigen Tropfen Citronensaft versetzt, wenigstens vorübergehend Linderung. Kalte Umschläge leisten bei dieser Art von Kopfweh wenig.

Beim Kopfweh mit Brechneigung, in Folge von Ueberfüllung des Magens, wird ein auf mechanischem Wege (siehe 8. Capitel) angeregtes Erbrechen immer rasche Linderung verschaffen. Nach dem Erbrechen darf aber nicht ganz gefastet werden, denn bei ganz nüchternem Magen stellt sich gerne wieder Kopfweh ein. Am besten geht es, wenn der Kranke von Zeit zu Zeit etwas Pikantes, aber in sehr reducirter Menge geniesst. Hier ist der Speisezettel Nr. 3 am Platze.

---

8. Capitel.

Erbrechen.

Das Erbrechen ist zwar in den meisten Fällen ein Symptom von Magenleiden, kommt aber doch auch noch unter so vielen andern Umständen vor, dass Alles erwogen werden muss, um den therapeutischen Irrthümern auszuweichen. Betrachten wir also dessen Ursachen näher: Das Erbrechen kann veranlasst sein durch Reizung der peripherischen Nerven der Schlingorgane, des Magens und des Zwerchfells, oder der centralen (Hirn- oder Rückenmarks-) Enden dieser Nerven. Reize der ersten Art können sein: Schleim im Rachen, fremde Körper ebendaselbst, verlängertes Zäpfchen etc. (Wer sich mit dem Kehlkopfspiegel, mit der Magensonde u. dgl. abgiebt, wird bestätigen, dass besagte Theile bei manchem Individuum so kitzelig sind, dass man oft erst nach langer Uebung und nur mit einer wahren Engelsgeduld zum Lichte dringen kann.) Im Magen können als Brechreiz wirken: Ueberfüllung oder schädliche Ingesta, Magenversäuerung. Gase, Schleim, Galle, Blut etc.; ferner kommt es zum Erbrechen bei organischen Erkrankungen des Magens, Pylorusverengerung, Magenerweiterung, Katarrh, Geschwür, Krebs; endlich kann ein Druck auf den Magen (durch Neubildungen, oder von

aussen) zum Erbrechen reizen. Als centrale Reize sind häufiger Krankheiten des Gehirns als solche des Rückenmarks zu ergründen. Auch gewisse « Unreinigkeiten » im Blute (kohlensaures Ammoniak, Galle etc.) vermögen Erbrechen zu bewirken. Dann ist das sympathische Erbrechen wieder sehr häufig: bei Krankheiten des Pankreas, der Nieren, der Ovarien, des Darmkanals und des Bauchfells, des Uterus (wohin z. B. auch das Erbrechen der Schwangeren gehört). Dr. *Wilson Fox* (Diseases of the stomach, London 1872) gibt folgende, recht aus dem Leben gegriffene, Uebersicht der Unterschiede in den Erscheinungen beim gastrischen und beim cerebralen Erbrechen:

Beim **gastrischen** Erbrechen sind

epigastr. Schmerzen und Empfindlichkeit: häufig.

Ekel: constant.

Druck und Schwere im Epigastrium: constant.

Stühle: verschieden, bald Diarrhoe, bald Verstopfung.

Zunge: belegt, mit Ausnahme einzelner Fälle von Geschwüren und Krebs.

Kopfschmerz: nicht heftig, hauptsächlich Stirnkopfschmerz, der sich nach und nach einstellt und beim Erbrechen geringer wird.

Schwindel: verhältnissmässig selten, durch Erbrechen erleichtert.

Andere nervöse Symptome: selten und jeweils nach dem Erbrechen erleichtert.

Beim **cerebralen** Erbrechen sind

epigastr. Schmerzen und Empfindlichkeit: selten.

Ekel: häufig fehlend.

Druck und Schwere im Epigastrium: selten.

Stuhlverstopfung.

Zunge: oft rein.

Kopfschmerz: oft heftig, plötzlich auftretend.

Schwindel: sehr heftig, durch Erbrechen nicht erleichtert.

Andere nervöse Symptome: undeutliches oder Doppeltsehen, Verwirrung der Gedanken, Verlust des Gedächtnisses, Anästhesie oder Hyperästhesie, Lähmung oder Krämpfe, Convulsionen und Koma, welches gewöhnlich kurz vor dem Erbrechen auftritt. Alle diese Beschwerden nehmen nach dem Erbrechen nicht ab.

Immer sollten auch die erbrochenen Massen untersucht werden, da damit mancher Aufschluss erhalten werden kann über jene Leiden, welche dem Erbrechen zu Grunde liegen. Beim acuten Magenkatarrhe findet man in dem Erbrochenen meistens unverdaute Speisereste, namentlich wenn solche Speisen gegessen wurden, welche sich schwer auflösen, wie z. B. Hülsenfrüchte; beim chronic en Magenkatarrh enthält das Erbrochene immer viel zähen Schleim; beim perforirenden Magengeschwür bisweilen Blut; beim Krebs sind es mitunter kaffeesatzähnliche Massen.

Beim chronischen Magenkatarrh tritt manchmal

ein Erbrechen ein ohne alle äussere Veranlassung, ohne dass schädliche Substanzen von aussen aufgenommen wurden. Wie bei der s. g. Bronchoblennorhoe die Schleimhaut der Bronchien eine grosse Menge von Schleim absondert, so gibt es auch einen Vorgang auf der Magenschleimhaut und damit Veranlassung zu derjenigen Art von Schleim-Erbrechen, welches solche Kranke regelmässig am Morgen früh plagt. In diesen erbrochenen zähen, klebrigen Schleimmassen findet man noch halbverdaute Speisereste, die Säuren, welche im 15. Capitel aufgezählt sind, und manchmal die sarcina ventriculi. Wenn sich diese Pflanze überhaupt vorfindet, so ist dies immer in einer ausserordentlichen Menge der Fall.

Da die Brechaction, sobald sie einmal angefacht ist, nicht so leicht wieder von selbst aufhört, auch dann nicht, wenn der Magen bereits leer geworden, so muss zuletzt der Inhalt des Zwölffingerdarmes mit Galle folgen, oder gar Kothbrechen.

Hat man alle diese Mittel zur Erforschung der wahren Ursache des Erbrechens benützt, so wird man schliesslich in der Aufstellung des diätetischen Heilverfahrens schwerlich mehr auf eine falsche Fährte kommen.

Bei dem Erbrechen, welches durch irgend eine Reizung des Rachens entsteht, genügt einfach die Beseitigung der Ursache, welche wir eben namhaft gemacht haben.

Am häufigsten ist die Brechneigung eine Folge von Ueberfüllung des Magens oder von allerlei schädlichen Stoffen daselbst. Ein solcher Brechreiz muss eher bis zum Erbrechen gesteigert als unterdrückt werden. Bevor man aber zum Erbrechen reizt, muss man sicher sein, dass die schädlichen Stoffe noch im Magen liegen, dass sie nicht schon weiter abwärts gewandert sind. Die Zeit gibt keinen sichern Anhaltspunkt für dieses Nachforschen, es können schädliche Stoffe oft nach Umfluss von mehreren Tagen noch im Magen liegen. Mehr Aufschluss geben folgende Momente: Wenn die schädlichen Stoffe noch im Magen liegen, so ist die Magengrube aufgetrieben, gespannt und gegen Druck sehr empfindlich; die Zunge ist belegt, der Kranke hat einen pappigen Geschmack; im Magen hat er das Gefühl von Schwere. Für den Praktiker ist aber der vorhandene Brechreiz der erste Fingerzeig zu seinem Handeln. Vomitus vomitu curatur! Also ein Brechmittel! Aber nur dann, wenn durchaus kein Verdacht auf ein Magengeschwür vorhanden ist, denn da wäre die Gefahr einer Blutung gross. Auch bei Herzleiden und Leibschäden gibt man nicht gern zum Brechen. Das beste Brechmittel steht nicht in der Reihe der Medicamente. Ipecacuanha und namentlich der Brechweinstein haben am Magen schon mehr Unheil gestiftet, als man zu sagen vermag; der Brechweinstein ist überhaupt einer der grössten Feinde des Menschen. Mehrere der neueren Pathologen sagen ihm geradezu nach, dass er schon oft den Grund zu Magen-

geschwüren gelegt habe. Wenn man an nichts Anderes denken würde, als an die Pusteln, welche die Authenrieth'sche Salbe auf der Haut zu erzeugen vermag, möchte man schon einer solchen Annahme zugethan sein. Dass der Reiz dieses Giftes auf die Magennerven ein sehr intensiver, verletzender sein müsse, lässt sich nicht allein durch das darauffolgende Erbrechen erklären, sondern noch durch verschiedene andere, gleichzeitig auftretende krankhafte Erscheinungen: Reizung der Darmschleimhaut mit Diarrhoe, vermehrte Gallensecretion, vermehrte Secretion der Bauchspeicheldrüse; endlich die Störungen im Allgemeinbefinden (Mattigkeit bis zur Ohnmacht, Abnahme der Körperwärme, so dass die Haut sich mit kalten Schweissen bedeckt, Abnahme der Pulsstärke u. s. w.)

Ein mir nahe befreundeter College war in den Satz: «vomitus vomitu curatur» förmlich vernarrt, ärger vernarrt als selbst weiland Hufeland. So oft er nur im geringsten Veranlassung dazu zu haben glaubte, nahm er ohne Weiteres ein Brechmittel, und zwar regelmässig Brechweinstein mit Ipecacuanha. Er verordnete auch andern Patienten so häufig Brechmittel, dass man ihm schliesslich den Spitznamen: «Tartarus-emeticus» aufbrachte. Ausser der Brechmittelsünde beging er keine andere Sünde gegen den Magen, namentlich lebte er sehr diät. Trotzdem erkrankte er an einem Magengeschwür, welches ihm schliesslich durch Perforation ein rasches, schmerzliches Ende bereitete. Die Section bestätigte die schon lange vorher gestellte Diagnose.

Das einfachste und beste Brechmittel ist vielmehr ein mechanischer Reiz des Rachens. Stecke den Finger in den Hals! Das Trinken von lauwar-

mem Wasser wird nicht nur den Brechact erleichtern, sondern auch die zu erbrechenden scharfen Stoffe verdünnen und milder machen. Lauwarmes Wasser ist besser als die andern Dinge, welche man noch zu gleichem Zwecke empfohlen hat, besser nämlich als Oel, lauwarmes Butterwasser, warmer Wein u. dgl.

Der Brechact selbst kann etwas erträglicher gemacht werden, wenn man dem Kranken den Kopf unterstützt und in den Zwischenacten etwas warmen Camillenthee trinken lässt. Der immerhin qualvolle Vorgang wickelt sich auch etwas sanfter ab, wenn der Kranke im Bett liegt. Alles Privatsachen!

Nach jedem Erbrechen kommt ein Gefühl von Erleichterung, aber auch von Mattigkeit; letztere ist jedoch nie so hochgradig, wie wenn die Entleerung der schädlichen Stoffe auf dem andern Wege (abwärts) vor sich gegangen: wohl ein nicht unwichtiger Eingerzeig für die Frage, ob ein Brech- oder ein Abführmittel besser sei.

Hält der Brechreiz noch an, nachdem die Materia peccans bereits fort ist, kommt schon Galle oder gar vom Inhalte des Darmkanals herauf, dann müssen besänftigende Mittel in Anwendung kommen. Der Brechreiz wird bekämpft durch recht kaltes Sodawasser, Champagner in Eis, Gefrorenes, kaltgestellte Limonade gazeuse. Gewisse äusserliche Mittel: Kälte auf die Magengegend, Einreibungen von ätherischen oder spirituösen Dingen sind nutzlos; die Gegenreize (Schröpfköpfe, Vesicatore, Senfteig) Rohheiten! Dagegen entfalten Klystiere sicht-

lichen Nutzen, was schon durch ihre antagonistische Wirkung erklärlich ist. Warme Vollbäder bringen sogar manche zum Erbrechen, reizende Fussbäder haben keinen Einfluss, dagegen besänftigen kalte Douchen sehr.

Besondere Erwähnung verdient die Methode von Dr. *Chapmann* zur Bekämpfung des Brechreizes. (Dr. *J. Chapmann,* Neuro-dynamic medicine. Part V. London. *J. & A. Churchill,* New Burlington street, 1873). — *Chapmann* bekämpft den Brechreiz durch kalte Umschläge auf den Rücken und hat zu diesem Zwecke besondere Eisbeutel construirt. Solche Spinal ice-bags sind wohl in jeder Bandagenhandlung zu bekommen. (Ich erinnere mich, dass Dr. *Chapmann* dieses Mittel schon vor vielen Jahren gegen das Erbrechen bei der Seekrankheit empfohlen hat.)

Stellt sich Poltern im Leibe und Diarrhoe ein, so weiss man, dass die schädlichen Stoffe den legitimen Weg hinaus wollen. Die Sache geht leichter und mit weniger Leibschmerzen, wenn man ziemlich viel dünnen Peccoethee trinkt. Ist aber, nachdem auch auf diesem Wege Alles gründlich ausgeleert wurde, noch ein Drang vorhanden, dann erweist sich ein gut gekochter, mit Fleischbrühe stark verdünnter Gerstenschleim als das rechte Essen. Häufig wird dieser Schleim mit Rothwein versetzt. Es ist dies deshalb nicht practisch, weil bei der erhöhten Temperatur der Suppe die angenehmsten Bestandtheile des Weines doch davon gehen und weil die Brühe ein unappetitliches Aus-

sehen bekommt. Es sollte also jedes dieser Mittel für sich allein genommen werden; der Rothwein am besten eine Viertelstunde nach der Suppe.

Seien nun die schädlichen Stoffe auf diesem oder jenem Wege fortgeschafft worden, immer muss der Kranke wegen des gereizten Zustandes im Magen und Darmcanal noch einige Tage lang sehr wenig und sehr reizlose Nahrung zu sich nehmen; es genügt, wenn er sich an den Speisezettel Nr. 2 hält, mit der einzigen Abweichung, dass für die Milch auch Suppen eingeschaltet werden.

Die bis jetzt aufgezählten diätetischen Regeln waren allgemeiner Natur; wir haben also auch noch anzugeben, was bei den einzelnen Arten von Erbrechen zu thun sei.

Gegen das Erbrechen bei Chlorose, Anämie, Hysterie, Hypochondrie und bei Schwangern hat man viele Hausmittel: Peccoethee, schwarzen Kaffee mit Citronensaft, guten alten Wein u. s. w. Allen diesen einfachen Mitteln sagt die Erfahrung mehr Gutes nach als den giftigen Besänftigungsmitteln aus der Apotheke.

Die Variationen der diätetischen Behandlung des Erbrechens je nach der Beschaffenheit des Erbrochenen sind:

In denjenigen Fällen von chronischem Magenkatarrh, welche sich dadurch auszeichnen, dass die Kranken alle Morgen grosse Massen zähen Schleimes heraufwürgen, erweist sich der Karlsbader Schlossbrunnen besonders heilsam. Die Salze die-

ses Mineralwassers machen die zähen Schleim-Massen dünnflüssig. Ist zugleich habituelle Stuhlverstopfung vorhanden — bekanntlich kein seltener Fall — dann muss das Wasser noch durch Karlsbader Salz verstärkt werden. (Näheres hierüber steht am Schlusse des ersten Speisezettels Seite 31.)

Das Erbrechen bei Gährungsprocessen mit Sarcinebildung verliert sich oft nach länger fortgesetztem Genusse von zartem Pöckelfleische (roher Schinken, Rheinlachs, Bündner Rauchfleisch u. dgl.). Ganz besonders werden sich aber schwach geräucherte Bratwürste namentlich zu jenen Zeiten als Heilspeise bewähren, wo ein übler Geruch aus dem Munde ankündigt, dass im Magen die Verdauung frischer Eiweisskörper mangelhaft von Statten geht.

In Betreff des Erbrechens bei Pyrose siehe das 15. Capitel, und wegen des Blutbrechens musst Du das 12. Capitel nachlesen.

---

9. Capitel.

Träger Stuhlgang.

Obgleich die besagte Störung in der letzten Instanz des Digestionsprocesses in den wenigsten Fäl-

len von Magenleiden herrührt, konnte doch deren Besprechung hier nicht unterlassen werden; Alles, was zur Regulirung des Stuhles beiträgt, steht in engster Beziehung zu den Vorgängen im oberen Theile des Verdauungscanals, also insbesonders auch zu den Vorgängen im Magen. Ausserdem vermögen wenige Mittel so viel zur Beseitigung sowohl von Funktionsstörungen als auch von organischen Krankheiten des Magens beizutragen, wie die Regulirung des Stuhles, vorausgesetzt, dass solche nicht durch innerlich gereichte, medicinische Laxantien angestrebt wird. Die hierwegen in gewissen Gegenden heut zu Tage noch volksthümlich gebrauchten Sennablätter mit oder ohne Bittersalz, sowie die ärztlich verordneten Abführmittel: Kalomel, Koloquinthen, Jalappe etc. werden einst Ruhe bekommen, wenn man mehr an die Beschädigungen des Magens denkt, welche diese Mittel anzurichten vermögen. Alle salzigen und auch die resinösen Abführmittel wirken ja nur dadurch, dass sie einen intensiven Magen- und Darmkatarrh erzeugen, weniger durch die Anregung der Peristaltik. Nur das Crotonöl, diese teuflische Substanz für das Gedärme, ruft Bewegungen des Darmes hervor, denen aber grässlich viel Weh und Ach folgen.

Man wird also auch hier, wie bei noch so vielen anderen Gesundheitsstörungen, sein Heil vorzugsweise im Regimen suchen sollen. Wir haben bereits im Kochbuche. III. Aufl. Seite 239, folgende Massregeln gegen die Stuhlträgheit zusammengestellt:

« Wer am trägen Stuhle leidet, muss vor Allem der Quelle des Leidens nachforschen; ungeeignete Mittel, also auch eine ungeeignete Zusammenstellung von « eröffnenden » Speisen, können grossen Schaden anrichten. Dass der Stuhlverstopfung eine Menge, zum Theil höchst verschiedener Ursachen zu Grunde liegen können, weiss wohl Jedermann: Mangelnde Bewegung des Darms, verminderte Secretion des Darminhaltes sind die gewöhnlichsten; Darmverschlingungen, eingeklemmte Brüche die schlimmsten. Diesen näheren Ursachen des trägen Stuhlganges können wieder eine Menge entferntere Ursachen zu Grunde liegen. Die Darmbewegungen und -Secretionen werden mangelhaft bei verschiedenen Krankheiten des Darmcanals, namentlich bei den Entzündungen. Mitunter ist auch der übermässige Genuss der Tafelfreuden, eine fehlerhafte Combination der Speisen, der einseitige Genuss von Cerealien, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, daran Schuld. Herber Rothwein und gewisse Arzneistoffe können ebenfalls dazu beitragen. Es gibt gar nicht wenige, sonst ganz gesunde Menschen, die eben immer nur alle zwei oder drei Tage einen Stuhlgang haben, sich dabei aber vollkommen wohl fühlen. So lange dies der Fall ist, wäre es überflüssig, etwas an der Lebensweise zu ändern. Wenn aber einmal ein unbehagliches Gefühl von Völle im Leibe entsteht, wenn ein meist resultatloser Drang zum Stuhle vorhanden, verbunden mit der bekannten widerlichen Stimmung eines Vollbluthämorrhoidarius, wenn sich endlich die Folgen des Druckes

grosser Kothmassen auf die Blutgefässe der Unterleibsorgne bemerklich machen durch ödematöse Anschwellung der Füsse, durch Krampfadern, durch ständiges Kaltwerden der Füsse, durch Vergrösserung der Hämorrhoidalknoten mit Blutungen oder Austritt einer wässerigen Flüssigkeit und Jucken am After, ferner durch häufige Erectionen und Pollutionen, bei Frauen durch weissen Fluss, wenn endlich auch noch in Folge von Gallenstauung ein gelblicher Teint entsteht — dann muss etwas geschehen!

Die meisten Magenkranken, welche bei mir eine fast rein diätetische Behandlung durchmachen, kommen einmal mit der Klage, dass es oft 2 bis 3 Tage anstehe, bis wieder ein Stuhlgang erfolge und dass die Menge des Abgegangenen ganz ungewöhnlich klein sei. Dabei machen sie dann allerdings die nicht unwichtige Nebenbemerkung, dass sie durchaus keine Beschwerden im Leibe verspüren. In diesen Fällen liegt nun Alles in der Diät; die Kranken bekommen lauter solche Speisen, welche fast ganz in den Stoffwechsel übergehen, also wenig Abgang machen. Früher waren unter den Speisen auch solche gewesen, die grosse Kothmassen bildeten (stärkemehlreiche Dinge, Kartoffeln u. dgl.).

Für gewisse Leser sei auch noch bemerkt, dass sie nicht auf diesen Speisezettel bauen dürfen, wenn der Stuhlgang n u r e i n m a l angehalten bleibt, wie z. B. dann, wenn die Darmthätigkeit durch eine acute Entzündung des Darms plötzlich unterdrückt ist oder wenn sich ein Leistenbruch einklemmt u. s. w. Wer in solchen Fällen mit

diätetischen Mitteln die Zeit vergeudet, lässt die Lebensgefahr näher heranrücken.

Nun zum Speisezettel selbst!

Suppen. Flüssige Nahrung taugt hier überhaupt besser als feste; somit sind die Suppen sehr am Platze, mit Ausnahme derjenigen Arten, welche Cerealien zur Einlage haben.

Fleisch. Das gebratene Fleisch soll immer mit den Saucen verspeist werden. Junges Fleisch wirkt mehr auf den Stuhl als altes, gebeiztes mehr als ungebeiztes.

Eier. Die harten Eier gelten als verstopfend, alle andern sollen den Stuhl eher fördern, als träge machen.

Nur der Aufgusskaffee hat einen merkbaren Einfluss auf den Stuhl; der abgekochte enthält viel Gerbsäure und bewirkt also eher das Gegentheil.

Ein Thee, der nicht länger als 5 Minuten infundirt wurde, fördert die Stuhlentleerung; steht der Thee länger am Wasser, so nimmt er viel Gerbsäure auf und verstopft.

Brod ist im Allgemeinen verboten. Nur das bekannte brown bread gilt als Mittel gegen habituelle Stuhlverstopfung.

Gemüse und Salat. Der Gehalt an organischen Säuren macht manche Pflanzen zu Mitteln gegen trägen Stuhlgang; bei vielen hilft auch noch der grosse Gehalt an Wasser mit. In besagter Weise wirken z. B. die Wurzelgemüse, die Sprossen,

die Kräuter, die Blumen- und Blüthenstände; namentlich werden die säuerlichen Früchte und das Obst häufig als Heilmittel gegen habituelle Stuhlverstopfung gebraucht.

Speisezusätze. Ueber die eröffnende Wirkung der Fette ist wohl Niemand im Zweifel, Kochsalz ist auch nicht ohne Einfluss; iss also die wohlgefetteten und gut gesalzenen Speisen ohne Bedenken!

Getränke. Leichte Weissweine und schwaches Bier geeignet. — Es würde zu weit führen, wollten wir alle jene Mineralwasser aufzählen, welche zu «eröffnenden» Curen dienen; nur soviel sei bemerkt, dass kein Mittel bessere Dienste leistet, als ein abführendes Mineralwasser, dessen tägliche Dosis man einmal genau erprobt hat. Es soll eben nicht weiter gehen, als bis zur täglich einmaligen, regelmässigen Entleerung. Die beste Zeit zum Trinken des Mineralwassers ist etwa eine Stunde vor dem Frühstück.

Ausser der genannten Diät sollen noch folgende Unterstützungsmittel gebraucht werden:

Klystiere sind unbedingt das beste Abführmittel bei Magenkrankheiten; sie reizen weder den Magen, noch das obere Gedärm, was bekanntlich von den geschluckten Abführmitteln durchaus nicht behauptet werden kann. Da die Klystiere nur durch Verflüssigung des Mastdarminhaltes wirken, so muss aber doch auch noch etwas von oben herab geschehen. Hiezu dient allerdings die eben verordnete Diät, so dass nur in ganz halsstarrigen

Fällen noch von einem medicinischen Abführmittel Gebrauch gemacht werden muss. Für die meisten Klystiere genügt lauwarmes Wasser; sonst sind die Klystiere von Kamillenthee mit etwas Salz, Oel und Seife am gebräuchlichsten. Die Quantität anlangend, so genügt in den meisten Fällen $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Flüssigkeit für ein Klystier. Wie es für diese Kranken überhaupt rathsam ist, die ersehnte Verrichtung auf eine bestimmte Morgenstunde zu dressiren, so soll auch das Klystier regelmässig zu dieser Zeit applicirt werden.

Schliesslich sei noch darauf hingewiesen, dass die Körperbewegungen auch zur Förderung des Stuhles beitragen. Man muss also namentlich Morgens, d. h. zu der Zeit, wo eben von Rechtswegen das erwünschte Naturereigniss eintreten soll, spazieren gehen. Dies merke sich namentlich der Mann von der Feder, der Schneider und der Schuster, die gnädige Frau und die Nätherin, kurz alles Personal, welches mit Recht von sich sagen kann, dass es das Gesäss nicht umsonst habe. (Les fesses n'appartiennent qu'à l'espèce humaine. Buffon.)

Obigen, mehr allgemein gehaltenen Vorschriften haben wir — als dem Zwecke dieser Schrift entsprechend — noch nachfolgende Warnungen, betreffend die grössere Schonung des Magens, beizufügen:

Der übermässige Genuss von Compotten bewirkt zuletzt Uebersäuerung des Magens, Blähungen im Gedärm etc. Diese Nachtheile treten später oder auch gar nicht ein, wenn der Kranke die Compotte

öfters im Tage, aber jeweils nur in kleinen Quantitäten geniesst.

Ist Erschlaffung der Muskelschichte des Darms, wie dieselbe nach und nach bei Leuten vermuthet werden darf, welche eine sitzende Lebensweise führen und abgemagert und anämisch sind, Ursache an der Trägheit des Stuhl's, dann erweist sich (statt Nux vomica mit Aloe oder Eisen) Rindsbraten mit einer ziemlich pikanten Sauce als das beste Mittel.

Bei vollblütigen Leuten, mit kräftiger Constitution wird der träge Stuhl manchmal durch kräftig gesalzene Speisen verbessert. Besonders zu empfehlen sind: Häringe, Salzsardellen, Caviar.

Bei chronischen Darmkatarrhen tritt oft nach längerer Diarrhoe eine Zeit lang Stuhlträgheit ein. In solchem Falle soll der Kranke zum Frühstück eine Tasse Aufguss-Kaffee trinken, in welche ein Kaffeelöffel voll Ricinusöl eingerührt ist. Statt Ricinusöl nehmen Leute, die mehr Ehrfurcht vor ihrem Geschmackssinn haben, ein kleines Stück Butter.

Fast bei allen Arten von Obstipation vermag das Karlsbader Wasser am meisten zur Regulirung des Stuhls, d. h. es vermag, dass nicht ein einmaliges Abführen, sondern regelmässig alle Tage eine Stuhlentleerung erfolgt. Die starken Bitterwasser vermögen blos zu laxiren, nicht zu reguliren. Die Wirkung des Karlsbader Wassers in solchen Fällen ist eigenthümlicher Art; es ist schon vorgekommen, dass Personen, welche an Diarrhoe litten, durch

das Trinken von Karlsbader Wasser in kleinen Portionen rasch davon befreit wurden. Durchschnittlich kann man aber sagen, dass 4—6 Becher dünne Stuhlentleerungen bewirken; nur bei sehr empfindlichen Naturen können wohl auch schon 2—3 Becher zu diesem Ziele führen. In manchen Fällen tritt die abführende Wirkung erst nach einigen Tagen ein, nachdem der Stuhl die ersten Tage sogar angehalten war. Meistens bleibt es dann während der ganzen Cur bei täglich einmaliger, breiiger Stuhlentleerung.

Ausser dem einfachsten und wirksamsten Unterstützungsmittel genannter Diät, ausser den, alle Morgen zu setzenden Klystieren, können auch noch Priesnitz'sche Einwicklungen und das Electrisiren des Bauches versucht werden.

---

10. Capitel.

Diarrhoe.

Bei der Diarrhoe gilt das Nämliche, was am Eingange des vorhergehenden Capitels gesagt wurde. Wenn dieselbe auch in den wenigsten Fällen von einem Magenleiden ausgeht, wenn sie auch meistens Folge ist eines Leidens des Darmcanals, so hat sie

doch immer auch einen solchen Einfluss auf die Vorgänge im Magen, dass sie hier nicht übergangen werden darf.

Es gibt keine Diarrhoe, welche ganz allein nur durch im Uebermass aufgenommene Flüssigkeiten erzeugt wäre, immer liegt irgend etwas Pathologisches im Magen oder Darmcanal vor. Die vermehrte Secretion der Darmschleimhaut ist ein untrügliches Symptom wenigstens der Hyperämie; und, wenn auch einmal bei einer Section diese Hyperämie nicht mehr gefunden wird, so ist man doch noch lange nicht des Rechts beraubt, dieselbe als zu Lebzeiten bestanden anzunehmen; man weiss ja, wie bald sich in den Leichen die Erscheinungen der Hyperämie verwischen. Ohne dass von aussen Dinge aufgenommen wurden, welche Rumor im Gedärme und Abweichen erregen können (wässeriges Obst, Trauben, Gurken, Laxiermittel aus der Apotheke), stellt sich bei Magenkranken oft von selbst Diarrhoe ein. Meistens sind Zersetzungsproducte von Speisen, welche bei der gestörten Verdauung so oft entstehen, daran Schuld. Diese gehen vom Magen in den Darmcanal über, erzeugen dort Katarrhe mit vermehrter Secretion, welche eine Verflüssigung des Darminhaltes zur Folge hat.

Die Symptome, welche eine Diarrhoe ankündigen oder begleiten, sind: Leibschneiden, Kollern, Schmerz beim Drucke auf den Leib; die Folgen sind: Eine Art Erleichterung, aber auch eine Mattigkeit und Schwäche in den Füssen, und, wegen der grossen Menge Wassers, das dabei

dem Körper entzogen wird, regelmässig grosser Durst.

Auf eine Diarrhoe folgt gewöhnlich eine mehrtägige Verstopfung.

Es ist eine bekannte Thatsache, dass der Laie leichte Diarrhoen lieber hat als Verstopfung; in diesem Puncte ist selbst der geizigste Mensch freigebig! Und doch ist eine Diarrhoe durchschnittlich verhängnissvoller als eine gewöhnliche Verstopfung. Man sehe nur auf die kleinen Kinder; jene mit trägem Stuhle gedeihen, jene mit Diarrhoe gehen meistens zu Grunde!

Bei jeder Diarrhoe müssen die Stühle untersucht werden, da dieselben manchen Aufschluss darüber zu geben vermögen, was im Magen und Darmkanal vor sich geht, was Ursache an der Diarrhoe ist. Jene diarrhoischen Stühle, die, trotz der wässrigen Beschaffenheit, immer noch die normale Farbe zeigen, haben am wenigsten zu bedeudeuten. Den aschfarbigen Stühlen fehlt es an Gallenfarbstoffen; sie kommen bei jenen Krankheiten vor, wo die Galle sich nicht in den Darmcanal ergiessen kann, bei der aus irgend einer Ursache entsprungenen Gelbsucht. Besonders wichtig sind schwarze Stühle. Das Nähere über die durch Blut dunkel gefärbten Stühle siehe im 12. Capitel. Endlich ist noch zu bemerken, dass auch viele Arzneistoffe Einfluss auf die Farbe der Stühle haben; so sind zum Beispiel die Kalomelstühle grün, die Eisenstühle schwarz u. s. w. Dass das Trinken von grösseren Quantiäten Rothwein (Bur-

gunder) auch ganz dunkle Stühle liefert, hat man namentlich im letzten Feldzuge genugsam sehen können.

Bevor wir nun zur Besprechung der diätetischen Behandlung der Diarrhoe übergehen, müssen wir noch folgende Notiz vorausschicken: Jene Diarrhoen, welche dazu dienen, schädliche Stoffe zu entleeren, dürfen begreiflicherweise nicht gestillt werden. Dagegen ist aber nie nöthig, derartige Diarrhoen noch zu fördern, wie es bei demjenigen Erbrechen zu geschehen pflegt, durch welches schädliche Stoffe ausgeräumt werden sollen.

Bei jeder Diarrhoe steht die diätetische Behandlung entschieden höher als die arzneiliche; ja man kann dreist behaupten, dass letztere in den meisten Fällen überflüssig sei. In der ersten Zeit, wo man es also hauptsächlich mit einem gereizten Magen und Darmcanal zu thun hat, passen die einhüllenden Speisen und Getränke. Später, bei der chronischen Diarrhoe, wo eine Auflockerung der Schleimhäute und eine Hypersecretion vorhanden ist, sind die adstringirenden Mittel am Platze.

Wir wollen nun diese beiden Arten von culinarischen Heilmitteln näher betrachten.

1) Einhüllende Speisen und Getränke.

Schleimhäute, von denen in Folge einer katarrhalischen Entzündung das Epithel losgestossen ist, so dass durch scharfe Secrete und Ingesta die

Nervenendigungen gereizt werden können, erhalten durch diese Mittel eine schützende Decke. Daher der Name «einhüllende» Mittel! Eine grosse Anzahl von Küchenartikeln entfaltet diese Heilwirkung; es sind theils schleimige Speisen, theils ölige Getränke.

a. Schleimige Speisen.

Salep wird einfach mit Wasser (1 : 100) zu einem Schleime gekocht und mit etwas Zucker versüsst. Da die Anschauung, als ob Salep auch wesentlich nahrhaft sei, auf einem Irrthume beruht, so dürfte namentlich bei längerem Gebrauch eine Verbindung des Salepschleims mit Milch zu versuchen sein. Als Uebergang zum gewöhnlichen Tisch wäre dann der in Fleischbrühe zu einer Suppe eingekochte Salep zu empfehlen.

Von ähnlicher Wirkung wie Salep, nur weniger bekannt, ist das isländische Moos (Carrageen); dasselbe wird bald als Abkochung (2—5 auf 200) esslöffelvollweise, bald als Gelatine theelöffelvollweise genommen.

Volksthümlicher jedoch als alle diese Dinge sind folgende schleimgebende Suppenstoffe: Reis, Arrowroot, Sago, Tapioca, namentlich aber die Kochgerste. Es wird hier der rechte Platz sein, einige Regeln für die Zubereitung des Gerstenschleims zu Krankenzwecken zu geben, da dieselbe gar oft eine unrichtige ist. Die Gerste muss schon Abends zuvor eingeweicht werden. Wenn auch die

Abkochung noch so gründlich war, muss doch der Schleim nicht blos abgegossen, sondern durch ein Sieb getrieben werden. Sobald der Reizzustand des Darmcanals nachlässt, mögen Wohlgeschmack und Nährwerth des Gerstenschleims erhöht werden durch Zusatz von Bratenjus. Sonst aber sei man mit allem Reizenden, selbst mit dem Kochsalze sparsam. Die gewöhnlichen Suppenkräuter passen nicht für einen Gerstenschleim, welcher zu diesem Heilzwecke bestimmt ist.

b. Oelige Getränke.

Von den öligen Früchten sind es namentlich die süssen Mandeln, deren Milch fast in jedem Hause als Heilgetränk bei Reizzuständen des Darmcanals dienen muss. Die Mandeln werden geschält, zerstossen, dann mit der 10fachen Menge Wassers zusammengerieben und schliesslich durch ein Sieb abgelassen. Gewöhnlich wird die Mandelmilch noch mit Wasser verdünnt. Seltener sind die anderen öligen Getränke, die Hanf-, Mohn- und Leinsamenmilch. — Alle öligen Früchte werden durch Ablagern ranzig und liefern dann widerlich schmeckende Emulsionen, welche gerade das Gegentheil von dem bewirken, was man wollte, nämlich Leibschneiden und Diarrhoe.

2. Adstringirende Speisen und Getränke.

Die adstringirenden Speisen und Getränke wirken am aufgelockerten Gewebe zusammenziehend

und mässigen die Secretionen; ausserdem vermögen sie manchen abnormen Zersetzungen zu steuern. Während diese Dinge, wenn sie in kleinen Quantitäten genossen werden, die Auflösung der Eiweisskörper fördern, vermögen sie bei übermässigem Genusse und einer gewissen Concentration die Eiweisskörper zur Gerinnung zu bringen, also die Verdauung zu beeinträchtigen.

Die Küche führt folgende adstringirende Artikel:

Gerbsäurehaltige Speisen und Getränke. In vielen Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche ist Gerbstoff enthalten, aber gewöhnlich nur in einer so geringen Menge, dass dadurch die Verdauung der Eiweisskörper keinen Schaden leidet.

Das angenehmste und wohl auch beste unter allen adstringirenden Magenheilmitteln musste schon bei den Reizmitteln erwähnt werden: Der Rothwein ist nämlich nicht nur vermöge seines Gerbsäuregehaltes, sondern noch mehr wegen seines Gehaltes an Alkohol ein vielgebrauchtes Mittel gegen Magenleiden. Am wohlthätigsten wirkt dieses Mittel, wenn es wie eine Mixtur, behandelt «stündlich 1—2 Esslöffel voll» genommen wird.

Eichelkaffee wird häufig als Stomachicum getrunken, namentlich von Scrophulösen und Rhachitischen. Zu einer Tasse darf nur ein Kaffeelöffel voll Pulver genommen und nicht gekocht, sondern blos infundirt werden; die Flüssigkeit darf nachher höchstens noch 5 Minuten am Pulver stehen — sonst erhält man ein viel zu gerbsäurereiches, ma-

genfeindliches Gebräu. Ueberhaupt hat die Erfahrung gezeigt, dass selbst der s. g. «schwache» Eichelkaffee nur eine kurze Zeit ertragen wird. Schon manchem scrophulösen Kinde ist mit diesem, vor Altem so hoch gepriesenen, Hausmittel der Magen gründlich ruinirt worden.

Die Heidelbeeren enthalten ebenfalls ziemlich viel Gerbsäure und gelten allgemein als Hausmittel gegen «Magenverschleimung» und Diarrhoe. Am besten wäre, man würde von dem Mittel geradezu Umgang nehmen, da die adstringirende Wirkung zweifelhaft, die Schädigung des Magens durch die Bälge der Beeren dagegen sicher constatirt ist.

Nachdem nun die einhüllenden und adstringirenden Speisen und Getränke einzeln genannt sind, wollen wir zur Aufstellung des Speisezettels übergehen und mit einem, so zu sagen, allgemeinen Speisezettel **bei der Diarrhoe** beginnen:

8 Uhr.	Morgenessen:	Milchchocolade (200 Grm.).
12 Uhr.	Mittagessen:	Fleischbrühsuppe mit irgend einer Einlage aus dem Reiche der Cerealien (250 Grm.).
4 Uhr.	Abendessen:	wie Morgens.
8 Uhr.	Nachtessen:	wie Mittags.

Zu jedem Essen 20—40 Grm. Brodrinde. —

Diesem Speisezettel haben wir noch folgende Bemerkungen beizufügen:

Für die Chocolade, welche als Mittel gegen Diarrhoe gebraucht werden soll, eignen sich die Chocoladetafeln des Handels, welche ziemlich viel Stärkemehl enthalten, fast besser als die reine Cacao, und Manche essen die Chocoladetafeln lieber trocken als in Milch oder Wasser gekocht. Sonst ist entölte Cacao, in Milch gekocht, als Modemittel gegen Diarrhoe bekannt. Es wird nicht überflüssig sein, hier auch noch darauf hinzuweisen, dass man in solchen Fällen gerne abgerahmte Milch verwendet.

Unter den Fleischbrühsuppen mit einer Einlage aus dem Reiche der Cerealien verdient der bekannte Gerstenschleim am meisten Empfehlung. Wo der Gerstenschleim zu helfen vermag, hilft er bald; wird derselbe aber längere Zeit (mehr als 3 Tage) erfolglos fortgegeben, so verursacht er Uebersäuerung des Magens und steigert die Diarrhoe. In letzteren Fällen mahnt auch ein eigenthümlicher Dégoût, welchen die Kranken vor der Speise bekommen, zum Abbrechen dieser Cur. Manchmal tritt später wieder ein Verlangen darnach ein, wo dann der Gerstenschleim meistens auch wieder am Platze ist. Bisweilen schmeichelt eine Abwechslung mit anderen schleimgebenden Stoffen dem Gaumen und es mögen deshalb Sago-, Tapioca-, Salep-, Carrageen-Brühen der Reihe nach versucht werden.

Ueber das Wassertrinken bleibt zu bemerken: Es ist wieder ein recht albernes Vorur-

theil, solchen Kranken das Wassertrinken entweder ganz zu verbieten, oder nur « überschlagenes » Wasser zu erlauben. Durch das Wassertrinken wird viel Gutes gestiftet: erstens wird die Mehrausgabe an Wasser gedeckt, welche bei der Diarrhoe stattfindet, und zweitens werden die scharfen Secrete so verdünnt, dass sie die kranke Schleimhaut weniger zu reizen vermögen. Endlich wirkt ein frischer Trunk auch noch angenehm kühlend, was man vom überschlagenen Wasser gewiss nicht behaupten kann.

Wenn grosse Fieberhitze und im Magen ein Gefühl vorhanden ist, wie wenn « ein heisser Backstein darin läge », so ist die Kälte in der Form von Eispillen ein treffliches Mittel. Die Eispillen sollen ungefähr die Grösse einer Haselnuss haben und in Zwischenräumen von je einer halben Stunde geschluckt werden. Eispillen vermögen nicht nur diese Magenhitze abzukühlen, sondern auch die übermässige Secretion des Darmcanals — die Ursache der diarrhoischen Stühle — zu vermindern. Kranke, welche gegen Diarrhoe längere Zeit Opium genommen haben, verfallen zuletzt in eine Art von Halbnarkose, die sich durch eine allgemeine Mattigkeit und, namentlich Nachts, durch leichte Delirien auszeichnet. In diesen Fällen leisten kleine Portionen Champagner, der lange genug in Eis gestanden, vorzügliche Dienste.

Bei grosser Schmerzhaftigkeit (Magenkrämpfen, Leibschneiden) wird oft auch zu aromatischen Haustheee Zuflucht genommen. Leute, die ihren Gaumen

nur halbwegs anständig dressirt haben, werden aber, anstatt solches Zeug trinken, dasselbe lieber in Klystieren appliciren.

In ganz langwierigen Fällen möchten wir am liebsten einen Versuch mit Karlsbad empfehlen. Dieses Wasser hat sich als ein treffliches, reizmilderndes Mittel bei allen Reizzuständen des Darmcanals bewährt. (Bei chronischen Magen- und Darmkatarrhen sowohl als auch nach überstandenem Typhus, Ruhr, Cholera.) Die wohlthätige Wirkung ist wohl hauptsächlich der Verdünnung zuzuschreiben, welche dadurch der scharfe, reizende Inhalt des Darmcanals erfährt. Auch die Temperatur mag etwas ausmachen. Jedenfalls soll hier das Mineralwasser nicht auf einen Sitz getrunken, sondern auf mehrere Portionen für den Tag vertheilt werden.

Als nicht unwichtige Unterstützungsmittel dieser diätetischen Behandlung der Diarrhoe haben sich die Pelzwärmer erwiesen. Dagegen haben sich warme Vollbäder niemals als zuträglich bewährt; die Kranken werden dabei auffallend matt und verlieren bald auch noch die letzte Spur von Appetit. Klystiere von Reiswasser, Tapiocabrühe, u. dgl. sind in vielen Fällen und aus mehreren Gründen am Platze; sie wirken nicht nur reizmildernd, sondern können auch zugleich als Nahrungsmittel betrachtet werden, durch welche dem kranken Magen ein Theil seiner Arbeit abgenommen wird.

Die Diarrhoe der Säuglinge, dieser Würgengel

der Kinderwelt, hat manche Eigenthümlichkeiten und erheischt mehrere Abweichungen von dem bisher beschriebenen diätetischen Verfahren. Vor Allem muss die Milch, sonst bekanntlich die beste Kindernahrung, oft für einige Zeit vom Speisezettel ganz gestrichen werden, da dieselbe auch in der besten Qualität immer wieder erbrochen wird. Hier versuche man einen Uebergang zu den schleimigen Decocten, namentlich zum Gerstenschleim. Manche empfehlen vorzugsweise die Arrowroot-Abkochung, trotzdem der Gerstenschleim die gleiche Wirkung thut und überall leichter und reeller zu beschaffen ist. Erbricht das Kind auch diese Dinge, dann versuche Cacao, nach oben besagter Art zubereitet; wird auch diese erbrochen, dann mache einen Versuch mit rohem zerhacktem Rindfleisch.

Bei Collapsus wird zu Verschiedenem gegriffen: Rothwein, starker schwarzer Kaffee mit einigen Tropfen Kirschenwasser, Champagner in Eis u. s. w. Der Rothwein, stündlich ein Esslöffel voll, ist noch am meisten zu empfehlen.

In allen Fällen mögen aus den bereits angegebenen Gründen Klystiere von dünner Tapiocabrühe als Unterstützungsmittel des diätetischen Verfahrens gebraucht werden.

(Eine ausführliche Anweisung zur Verhütung dieser schlimmen Kinderkrankheit siehe übrigens im Kochbuche III. Aufl. S. 246.)

---

11. Capitel.

Flatulenz.

Eine gewisse Menge und gewisse Arten von Gasen finden sich im Verdauungskanal zu jeder Zeit vor; nur eine abnorm grosse Menge und die Anwesenheit von, so zu sagen, fremden Gasen wird als Krankheit aufgefasst. Die Gase, welche sich im Magen und Darmkanal vorfinden, sind entweder von aussen eingeführt, geschluckt worden oder — in der Mehrzahl der Fälle — durch Zersetzung von Speisen oder auch durch Zersetzung und Fäulniss von Flüssigkeiten, welche im Verdauungskanale selbst abgeschieden werden, entstanden. Diese Gase können sein: Kohlensäure, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff und Spuren von Schwefelwasserstoff. Es sind auch ein paar Fälle bekannt, wo Gase entleert wurden, welche gelegentlich beim Anzünden einer Cigarre nach dem Aufstossen vor dem Munde mit bläulicher Flamme brannten. Die Production solcher Gase war periodisch, bald wurde saurer Mageninhalt entleert, bald kam mit den Ructus das brennbare Gas. Dieses war ein Gemisch von Kohlensäure, Wasserstoff, Grubengas, Sauerstoff und Stickstoff, mit Spuren von Schwefelwasserstoff. Der erbrochene Magen-

inhalt enthielt Milchsäure und Essigsäure. Die im Magen häufig vorkommende Milch- resp. Buttersäuregährung macht das Vorhandensein von Kohlensäure und Wasserstoff sowie von Essigsäure, Buttersäure und ihren höheren Homologen, Milchsäure und Alkohol, leicht erklärlich (Sauerstoff und Stickstoff kommen durch verschluckte Luft in den Magen); wie aber Kohlenwasserstoffe, welche sonst nur im Dickdarm gefunden werden, sich im Magen entwickeln, darüber weiss man noch keine Erklärung. Bei der Zersetzung von Eiweisskörpern (worüber sich das 14. Capitel ausführlicher zu verbreiten hat) kann sich Schwefelwasserstoffgas in einer solchen Menge bilden, dass die Kranken einen äusserst üblen Geruch aus dem Munde verbreiten. Im 15. Capitel ist angedeutet, wie sich bei der Zersetzung von Kohlenhydraten Kohlensäure und Sauerstoffgas bilden.

Eine Gasansammlung im Magen kann begreiflicher Weise dann sehr beträchtlich werden, wenn die Magenwände erschlafft sind, und eine solche Erschlaffung kommt in der That auch bei längerer Flatulenz regelmässig vor. Die fatalste Art von Magenauftreibung durch Gase ist aber jene, wo dem Abgange der Gase mechanische Hindernisse im Wege stehen, z. B. Sthenose des Pylorus, weil diese Hindernisse in der Regel nicht zu beseitigen sind. (Näheres über die Magenerweiterungen ist im 19. Capitel zu finden).

Die Beschwerden der Flatulenz sind nicht unerheblich: Die Kranken werden oft den ganzen Tag,

am stärksten allerdings nach der regelmässig reichsten Mahlzeit, nach dem Mittagessen, mit einer, auch für die Umgebung hörbaren Musik im Leib belästigt. Dabei ist der Magen gespannt, schmerzhaft; der Leib aufgetrieben und das Athmen erschwert. In Folge dessen entsteht eine eigenthümliche Beängstigung mit Herzklopfen, Schwindel und Stirnkopfschmerz. Von Zeit zu Zeit geht ein Theil der Gase als Ructus ab. Sowohl nach jedem, meist etwas geräuschvollen Aufstossen, als nach jedem ebensolchem Abgange der Gase nach unten tritt wieder eine Zeit lang Ruhe ein. Wenn die Sache Nachts spielt, so erwacht der Kranke oft unter einer grässlich ängstlichen Stimmung.

Bei der Flatulenz wird die Aufgabe der Diätetik sein:

1. Die Entwickelung der Gase zu verhindern;
2. die Fortschaffung der schon gebildeten Gase zu fördern.

Um die erste Aufgabe zu erfüllen, sind alle Nahrungsmittel und Getränke zu meiden, die leicht Gährungen eingehen. Dahin zählen: frisch gebackenes Brod, namentlich das Innere desselben, Hefebackwerk, alle Gemüse, ganz besonders aber die Hülsenfrüchte, ferner alles Obst, namentlich rohes, Most, zu neues Bier u. s. w. Sonst ist in den beiden Capiteln 14 und 15 ein Näheres darüber gesagt, was zu thun sei, um den Gährungsprozessen im Magen vorzubeugen.

Die zweite Aufgabe, die Fortschaffung der ein-

mal gebildeten Gase, wird durch den Gebrauch verschiedener gewürzreicher Speisen erfüllt. Ueber diese Dinge war schon im 2. Capitel, S. 48 u. f. die Rede, wir meinen die Bitterstoffe und die ätherischen Oele. Manche von diesen Stoffen vermögen nicht allein die sich bildenden Gase rasch weiter zu spediren, sondern auch die Prozesse selbst hintanzuhalten, bei welchen sich ebendiese Gase entwickeln. Abwechslungsweise soll ausserdem nach der einen Mahlzeit entweder guter alter Rothwein, nach der andern ein Infusionskaffee (ohne Milch und ohne Zucker) getrunken werden.

Im Besondern wird demnach der Speisezettel lauten:

8 Uhr.	Frühstück:	Beefsteak (80 Grm). Schwarzer Kaffee (200 Grm.). Brodrinde (40 Grm.).
12 Uhr.	Mittagessen:	Geflügelbraten, nur mit Pfeffer und etwas zerstossenem Kümmel gewürzt (80 Grm.). Nachher 1/4 Liter Rothwein. Brodrinde (40 Grm.).
4 Uhr.	Abendessen:	wie das Frühstück.
8 Uhr.	Nachtessen:	wie das Mittagessen.

Wenn in den Zwischenzeiten die bekannten Beschwerden auftreten, muss der Kranke kleine Portionen Fruchteis geniessen. Erwacht der Kranke

in der Nacht regelmässig unter den oben genannten Zufällen, so mag er ein wenig candirte Kalmuswurzel kauen, oder ein Paar Pfeffermünztäfelchen schlucken.

Wenn bei dieser Diät nach einigen Tagen oder Wochen die Beschwerden der Flatulenz gewichen sind, so kann zum Speisezettel Nr. 3 (Seite 39) übergegangen werden. Derartige Kranke müssen sich viel Bewegung machen (Siesta ist hier verboten) und für regelmässige Leibesöffnung sorgen — aber nicht etwa durch innerliche Laxirmittel, sondern durch Klystiere. Sonst tragen wohl auch kalte Strahldouchen auf den Bauch und die Electricität zur Anregung der Magen- und Darmcontractionen bei.

Schliesslich bleibt noch zu bemerken, dass die Mittel, welche man früher gebrauchte, um die Gase zu binden (gebrannte Magnesia, Kalkwasser, Lindenkohle), selbst wenn sie das besagte Geschäft wirklich besorgen würden, immer ein recht unbehagliches Gefühl von Schwere im Magen hinterlassen.

---

12. Capitel.

Magenblutungen.

Die Ursachen der Magenblutungen sind sehr zahlreich. *Bamberger* stellt dieselben nach ihrer

Häufigkeit in folgender Ordnung zusammen: Rundes Magengeschwür, Krebs, hämorrhagische Erosionen und mechanische Kreislaufstase (Blutstauung bei Leber-, Herz-, Lungen- und Milzleiden), Vergiftungen, verschluckte schneidende oder stechende Gegenstände, starke Erschütterung beim Erbrechen, Stösse auf die Bauchgegend, Verletzungen mit ätzenden Substanzen, Dyskrasien (Skorbut), Schleimhautentzündungen (entzündliche Hyperämie), Ruptur grösserer Aneurysmen (Aorta, Cöliaca), vicariirende Blutungen (Unterdrückung der Menstruation, der Hämorrhoidalflüsse).

Bei jeder erheblichen Magenblutung wird entweder flüssiges oder geronnenes Blut erbrochen, oder es geht das Blut später (einige Tage nach stattgehabter Blutung) mit den Stühlen ab. Manchmal kommt auch Beides zugleich vor. Sind die Fäces gleichmässig schwarz, so ist anzunehmen, dass sich Blut und Darminhalt schon weit oben im Darmcanal gemischt haben; sind dagegen reine Blutstreifen aussen an den, im Innern normal farbigen Fäces, dann war es eine tiefer unten vor sich gegangene, meist hämorrhoidale Blutung. Eine Blutung im Darmcanal führt nie zum Blutbrechen.

Das gefürchtete Wort «Blutsturz» braucht der Laie sowohl für die Magen- als für die Lungenblutung. Bezeichnender wären die Namen: «Bluthusten» und «Blutbrechen». Folgendes sind die Unterscheidungskennzeichen zwischen beiden: Das Blut, welches aus dem Magen kommt und durch Erbrechen entleert wird, ist in der Regel mit

Speiseresten oder saurem Schleime gemengt. Dies ist sehr charakteristisch, denn das Blut, welches herausgehustet wird, aus der Lunge, hat all dies nicht, dagegen hat es Luftbläschen und ist meistens hellroth. Wenn ein Kranker, der schon längst an der Lunge leidet, einen Blutsturz bekommt, so kann man annehmen, dass die blutende Stelle in der Lunge sei; bei solchen aber, die schon lange am Magen leiden, wird man zuerst im Magen die Quelle der Blutung ahnen. Auf das Blutbrechen folgen in der Regel noch theerschwarze Stühle, während auf den Bluthusten noch längere Zeit ein blutiger oder doch röthlicher Auswurf folgt. Recht ängstliche Seelen werden auch schon in Alarm versetzt durch Spuren von Blut im Auswurf, welche vom blutenden Zahnfleische herrühren; andere finden in einem gewöhnlichen Nasenbluten mehr als dahinter steckt; wieder andere werden beunruhigt von anders roth gefärbten Dingen; sie übersehen ganz, dass z. B. Kirschen, Rothwein etc. auch eine solche Färbung bewirken können.

Wenn aber irgend ein sicheres Zeichen eine Magenblutung anzeigt, dann heisst es: «rasch handeln!» Das beste styptische Mittel, die Kälte, ist ebenso gut in der deutschen Küche zu haben, wie in der lateinischen. Die Kälte wird applicirt in der Form von kaltem Brunnenwasser (das überall schnell zu haben ist), dann aber namentlich in der Form von Eispillen. Die anderen diätetischen Mittel stehen den Eispillen weit nach: Verdünnter Essig ist nichts nutz, weil es zum

Husten reizt; die kalte Limonade und das Gefrorne, weil sie durch ihr Aroma aufregen. Auch kein styptischer Arzneistoff vermag mit den Eispillen zu concurriren.

Es sind mir mehrere Fälle im Gedächtniss, wo sogar kaltes Wasser das Würgen wieder anregte und die Gefahr der Blutung steigerte, während die Eispillen ohne Weiteres gut ertragen wurden.

Immerhin gilt auch bei den Eispillen die Regel: Nimm, um ja nicht zum Erbrechen zu reizen, nur kleine Eisstücke, aber in den kürzesten Intervallen. Im Allgemeinen passt alle 10 Minuten ein haselnussgrosses Stück. Immer ist sogleich auch äusserlich die Kälte anzuwenden und zwar in der Form einer grossen Eisblase auf das Epigastrium. Bei alldem beobachte der Kranke die grösste körperliche und geistige Ruhe, spreche wenig oder gar nichts und liege ruhig im Bette auf dem Rücken, nur mit einem leichten Teppiche zugedeckt. Das Zimmer muss kühl sein. Von den Arzneimitteln mag allenfalls das Morphium subcutan angewandt werden, zur Besänftigung des Brechreizes. Der *Junod*'sche Apparat, heisse Hand- und Fussbäder, Binden der Gliedmassen sind lauter Mittel, welche längst hätten der Vergessenheit überliefert werden sollen; und die sonst ziemlich üblichen Essigklystiere taugen schon deswegen nichts, weil der Kranke durch das Klystieren in seiner Ruhe gestört wird.

Stellen sich bedenkliche Erscheinungen (Ohnmachten, Kaltwerden, Pulslosigkeit u. s. w.) ein,

dann wird man zu den verzweifelten s. g. Belebungsmitteln greifen müssen, etwa in folgender Ordnung: Bespritzungen des Körpers mit kaltem Wasser; alter Wein, in Klystieren beigebracht; Riechmittel; Erwärmung des Körpers mit Teppichen u. s. w.

Ich möchte übrigens zur Beruhigung noch gerne mittheilen, dass ich unter den vielen Fällen der Art, welche mir im Verlaufe einer 25jährigen Praxis vorgekommen sind, keinen einzigen Sterbfall gehabt habe, und es waren doch auch Kranke darunter, bei denen die Zeichen des grössten Blutverlustes einige Tage in ganz bedenklicher Weise verblieben. Ich habe jetzt noch bisweilen jene kalten, leichenblassen Wachsfiguren vor Augen!

Damit der Magen ja keinen Reiz erfährt, darf der Kranke die ersten 24 Stunden gar keine Speise zu sich nehmen. Erst wenn Alles ruhig geworden, wenn sich keine Spur einer Blutung mehr gezeigt hat, wird ein vorsichtiger Versuch erlaubt sein, mit dem Speisezettel Nr. 1. Zu bemerken bleibt nur, dass es hier rathsamer ist, die Milch kalt essen zu lassen. Jene, welche sich unter den Cap. 17 beschriebenen Verhältnissen, statt an Milch, an Fleischbrühe halten müssen, dürfen nie übersehen, dass in diesen Fällen die Fleischbrühe keinen anderen Würzzusatz haben darf als ein wenig Kochsalz. Wer auch noch andere Würzen, namentlich Zimmt, hier anzuwenden empfiehlt, denkt sicherlich mehr an einen Gebärmutterblutfluss als an eine Magenblutung!

Schliesslich soll der Leser noch auf einige Nebensachen aufmerksam gemacht werden:

1. Stuhlverstopfung erhöht die Gefahr der Magenblutung, weil durch dieselbe eine Blutstauung in den Unterleibsorganen verursacht wird. Deshalb sollte man bei solcher Gefahr immer auch etwas zur Förderung des Stuhles thun, aber, wohlverstanden! nicht durch Abführmittel, sondern durch kühlende Klystiere.

2. Beengende Kleidungsstücke können ebenfalls Blutstauung bewirken.

3. Locale Wärme, sowie auch ein zu warmes Krankenzimmer beschleunigen den Kreislauf und vermögen also einen Blutfluss zu fördern.

4. Blutungen, welche nicht im Magen, sondern irgendwo im Darmkanale vor sich gehen, erheischen die gleichen Mittel, wie die Magenblutungen.

---

13. Capitel.

Von der Dyspepsie im Allgemeinen.

Im gewöhnlichen Leben versteht man unter « Dyspepsie » einen verminderten und zudem noch mit allerhand Beschwerden verbundenen Grad von Verdauungsfähigkeit des Magens und wohl auch des Darmcanals. Eine ungeheuere Menge von Verhältnissen können dies bedingen. Es gibt Schriften, in welchen ohne Umschreibung die ganze Pathologie

beinahe aussieht, wie eine vielköpfige Dyspepsie. Wollen wir die Sache vereinfachen, os finden wir 1. Dyspepsien in Folge von Magenleiden, und 2. Dyspepsien als Begleiter gewisser anderer Krankheiten. Obgleich es immerhin hohen Werth hat, diesem ursächlichen Verhältnisse nachzuspüren, so ist doch, besonders für die diätetische Behandlung, von ungleich grösserem Nutzen, so genau, als nur immer möglich zu ermitteln, welche Fehler in der Chemie und Physiologie der Verdauung einer Dyspepsie zu Grunde liegen. Behufs dessen muss vor Allem eine chemisch-mikroskopische Untersuchung des Mageninhaltes vorgenommen werden. Das gehört allerdings nicht zum Leichtesten, was die Heilkunde bietet, namentlich nicht für Denjenigen, welcher entfernt von physiologischen und chemischen Laboratorien u. dgl. unschätzbaren Hilfsmitteln zu leben verdammt ist, allein die Sache hat einen so hohen practischen Werth, dass selbst der allein strebende Arzt, so gut es geht, sich an die Sache machen muss. In gar vielen Fällen wird der Mageninhalt durch Erbrechen zu Tage gefördert; wo dies nicht geschieht, muss der Mageninhalt durch die Pumpe herausgeholt werden. Bei einer solchen Untersuchung entdecken wir Mancherlei:

I. Fehlerhafte Secretion der Verdauungssäfte. Diese kann wieder mehrfacher Art sein: Es kommt z. B. eine mangelhafte Secretion des Magensaftes in toto vor (z. B. beim Fieber). Dann wird mitunter auch die normale Magensäure allein

in zu grosser Quantität secernirt. Dies geschieht z. B. dann, wenn bei einem Entzündungsprocesse die Laabdrüsen gereizt werden. In einem solchen Falle erscheint nun die normale Magensäure, so zu sagen, als ein fremder Körper im Magen und verursacht grosse Störungen. (Sonst wird allerdings das Material zur Uebersäuerung des Magens weit häufiger von Aussen, in der Nahrung, eingeführt. — Näheres hierüber im 15. Capitel.) Andererseits kann auch einmal zu wenig Magensäure secernirt werden. Im Allgemeinen ist aber der Mangel an Magensäure häufiger Ursache von Verdauungsstörungen als das Zuviel; es wird bei der Behandlung der Dyspepsie nur zu oft darin gefehlt, dass man planlos mit Natr. bicarbon. und anderen säurebindenden Mittelchen operirt, dass man die hohe Bedeutung der verdünnten Säuren als Lösungs- und Unterstützungsmittel der Pepsinverdauung übersieht. Die Säuren sind Lösungsmittel z. B. des Fleisches; sie leiten, so zu sagen, die Verdauung ein, das Pepsin führt sie aus. Die Beweisexperimente zu diesem wichtigen Haltpunkte für die Wahl diätetischer Magenmittel sind leicht zu machen: 1. Fleischbröckelchen, welche in eine angesäuerte Pepsinlösung gelegt werden, verschwinden bei dieser künstlichen Verdauung vollständig; 2. mit Wasser, bei 100° C. behandeltes, pures Pepsin fängt bald an zu gähren, während angesäuertes Tage lang unversehrt aufbewahrt werden kann. — Unter solchen Umständen kann man also dreist behaupten, dass die meisten Magenkranken besser

daran wären, wenn man beim blinden Handeln anstatt mit Natr. bicarbon., mit Citronensaft Versuche anstellen würde.

Die Anomalien der Pepsin-Secretion sind nicht so leicht zu ermitteln, wie jene der Magensäure. Eine abnorme Vermehrung kommt wahrscheinlich nie vor, wohl aber eine Verminderung, welche übrigens keine andere Störung in der Verdauung zur Folge hat, als eine Verlangsamung derselben.

Was nun die Behandlung dieser Vorgänge anlangt, so ist bei mangelhafter Secretion der Pepsinsalzsäure

a. die Magenschleimhaut zu vermehrter Secretion anzuspornen,
b. das Fehlende von aussen einzuführen.

ad a. Schon der mechanische Reiz, welchen gröbere Brocken von harten Speisen auf die Magenschleimhaut zu üben vermögen, trägt zu vermehrter Secretion des Magensaftes bei; ausserdem befördern dieselbe alle alkalische Flüssigkeiten, so namentlich der Speichel und endlich der Reiz, welchen kalte Speisen und Getränke üben, also auch schon das Trinken von kaltem Wasser.

In der Praxis sind als Mittel zu obigem Zwecke hauptsächlich salzreiche Speisen im Schwung: Man hat hiebei wohl zu beachten, dass der Salzgehalt das richtige Mass nicht überschreite; zu stark gesalzene Dinge schmeicheln dem

Gaumen nicht mehr und reizen die Magenschleimhaut in einer Weise, dass Hyperämie und Katarrh entstehen. Je gesunder, je unverdorbener der Geschmackssinn noch ist, desto exacter empfindet er den zuträglichen Salzgehalt der Speisen. Diejenigen Salzspeisen, welche als Magenreizmittel dienen sollen, dürfen schon einen ziemlich kräftigen Salzgeschmack haben; es darf aber dann die Dosis des Mittels nur eine kleine sein. Als hierher gehörige Reizmittel sind zu nennen: Häringe (besonders geschätzt ist die Häringsmilch), Sardellen in Salz, Anchovis in Salz. Es wird wohl kaum nöthig sein, zu bemerken, dass zu solchen Curen nur frische Waare, vor Allem kenntlich am weissen Fleische, geeignet ist. Die Dosis beträgt durchschnittlich ein Stück; vom Häringe genügt die Milch. Weit geeigneter aber als alle diese Dinge ist der Caviar. Rein, d. h. ohne Zusatz von Citronensaft, Zwiebeln, Butter u. dgl. ist Caviar entschieden das feinste Restaurationsmittel dieser Art. Die Dosis soll aber einen Kaffeelöffel voll nicht übersteigen. Am besten bekommt Caviar $^1/_4$ Std. vor einer Mahlzeit.

Manchmal genügt es, die Secretion des Magensaftes wieder auf die normale Höhe zu bringen, wenn man einem gewissen Unfug im Arzneigebrauch den Riegel steckt. Es ist bekannt, dass alle Metallsalze, dass der concentrirte Alkohol (merk's Schnapstrinker!), sowie concentrirte Säuren (also auch die Kapern, Essiggurken u. dgl. stark saure Dinge) die Verdauungs-

kraft des Magensaftes aufzuheben oder wenigstens zu schwächen vermögen.

In der Wiener medic. Wochenschrift 1876 S. 694 berichtet Dr. *Kretschy* über einen Fall von Magenfistel auf der Klinik des Professors *Duchec* unter Anderm folgendes:

Alkohol schob die Mittagverdauung um $1^1/_2$ Std. hinaus. (Patientin erhielt 3 CC. absoluten Alkohol auf 200 CC. Wasser als Getränk zum Mittagessen.)

Schwarzer Kaffee, unmittelbar auf das Mittagessen, verschob die Verdauung um $^3/_4$ Std.

Quellwasser, am Morgen nüchtern getrunken, erregte die saure Reaction im Magen; destillirtes Wasser nicht.

Pepsin bewirkte keine erhebliche Aenderung.

ad b. Die Anwendung von Pepsin und Salzsäure fällt in das Gebiet der arzneilichen Behandlung der Magenkrankheiten, wesshalb wir hier nur eine kurze Notiz geben wollen: Das Pepsin wird immer in Verbindung mit einer Säure zu geben sein. Von den Säuren wählt man die, so zu sagen, normale Säure des Magens, die Salzsäure, und gibt nach einem Essen etwa 10 Tropfen in einem halben Weinglas voll Wasser.

II. Endlich können einer Dyspepsie auch noch fehlerhafte Magenbewegungen zu Grunde liegen. Auch hier ist unter Umständen die innerliche Darreichung der Reizmittel (vide 2. Capitel) angezeigt. Das geeignetste Mittel aber, die Musculatur des Magens zur Thätigkeit anzuspornen, ist der electrische Strom, von welchem nicht bezweifelt werden kann, dass er durch die Bauchdecken auf den Ma-

gen hineindringt. Besagte Heilwirkung der Electricität ist auch in der Praxis hinreichend constatirt worden.

Ich benütze schon seit Jahren eine engl. «Magneto-electric-Maschine».

Diese Apparate sind so eingerichtet, dass man einen Gehilfen braucht, welcher sie in Bewegung setzt. Die Drehungen sind also von einer menschlichen Willkür abhängig d. h. ungleich. Ich habe nun eine Einrichtung getroffen, bei welcher ein Triebwerk, ähnlich demjenigen der Telegraphenapparate diese Drehungen besorgt. Obgleich nun Alles von selbst und gut läuft, kann ich doch diese meine Erfindung nicht empfehlen, weil sie — zu theuer ist; bin aber der Ueberzeugung, dass es mit der Zeit der mechan. Technik gelingen werde, einen viel billigern Apparat zu construiren, der die gleichen Dienste thut. Dann werden diese Apparate am meisten zu empfehlen sein, namentlich für die Privatpraxis.

Wir haben nun gezeigt, welche Störungen in der Chemie und Physiologie der Magenfunctionen vorkommen können. Gehen wir einen Schritt weiter, so kommen wir zu den Betrachtungen darüber, welche Mängel bei der Verdauung einer Eiweissnahrung und welche bei einer Nahrung, die vorzugsweise aus Kohlenhydraten besteht, sich offenbaren. Diese Betrachtungen werden den Inhalt der nächstfolgenden zwei Capitel bilden.

---

14. Capitel.

Mangelhafte Verdauung der Eiweisskörper.

Eiweissstoffe (und leimgebende Substanzen) verwandeln sich unter dem Einflusse der Pepsinsalzsäure in Peptone (chemisch, wie physiologisch veränderte Eiweisskörper), die in Folge ihres niedrigen osmotischen Aequivalents etwa 70 Mal leichter vom Magen resorbirt werden als die gewöhnlichen Eiweissstoffe. Es gibt nun eine Art von Dyspepsie, bei welcher diese Umwandlung mangelhaft von Statten geht, wo die Albuminate so zu sagen dem rechtmässigen Verdauungseinflusse entrückt und lediglich chemischen Fäulnissprocessen anheim gegeben sind. Diese Dyspepsie kommt vor, wenn es im Magen am Pepsin und an der Salzsäure mangelt, oder aber bisweilen auch dann, wenn die Nahrung eine zu einseitige ist, aus lauter Eiweisskörpern besteht. Man beobachtet deswegen diese Dyspepsie in der Stadt häufiger als auf dem Lande, weil die Nahrung der Stadtbewohner oft einseitig aus Fleisch, jene der Landbewohner dagegen einseitig aus Mehlspeisen besteht.

Für diese Dyspepsie gibt es folgende Zeichen: Bei der Zersetzung der Eiweisskörper bildet sich Schwefelwasserstoffgas. Dieses Gas (und wohl auch

Etwas von den flüchtigen Fettsäuren, welche sich ebenfalls bei der Fäulniss der Fleischspeisen bilden) geht zum geringsten Theil nach abwärts, sondern wird gemeiniglich nach oben, durch Ructus, entleert. Diese Ructus sind in der Regel am stärksten einige Stunden nach dem Mittagessen, weil dieses, als die reichlichste Mahlzeit, das meiste Material zur faulen Gährung liefert. Es gibt Kranke, welche dann einen so üblen Geruch aus dem Munde verbreiten, dass es selbst für die Umgebung fast nicht zum Aushalten ist. (Hier wird wohl der rechte Platz sein, zu bemerken, dass nicht jeder üble Geruch aus dem Munde die besagte Ursache hat, und wie man dies unterscheiden kann. Jener üble Geruch aus dem Munde, welcher von cariösen Zähnen oder von zersetzten Speiseresten, die in den Zahnlücken hängen geblieben sind, herrührt, bleibt sich ununterbrochen gleich, während der üble Geruch, der aus vorgenannter Quelle entspringt, den Ructus folgt.)

Kommt es bei dieser Krankheit je zum Erbrechen, so findet man beim Erbrochenen meistens keine saure, sondern eine alkalische oder neutrale Reaction; auch findet sich fast regelmässig die Sarcina ventriculi vor.

Behandlung. Nachdem man erfahren hatte, dass diese Dyspepsie hauptsächlich dann vorkommt, wenn es im Magen an Salzsäure fehlt, suchte man einfach durch Darreichung dieser Säure abzuhelfen. Die Erfahrung ergab aber bald, dass dies nicht viel nützt. Mehr Vortheil brachte die Regulirung

der Diät, und wir wollen nun die Grundsätze näher betrachten, nach welchen diese einzurichten ist. Am nächsten wäre es wohl gelegen, für solche Kranke Speisezettel zu machen, auf welchen die Eiweisskörper fehlen, und es haben in der That auch verschiedene Autoren den Rath ertheilt, in solchen Fällen z. B. Kartoffelsuppen als Hauptspeise zu wählen. Andere waren etwas freigebiger und gestatteten Suppen mit Einlagen aus dem Reiche der Cerealien. Die desfallsigen Versuche haben nun ergeben, dass diese Diät nur wenige Tage wohl bekommt, dass bei längerem Gebrauche leicht Uebersäurung des Magens entsteht, dass überhaupt in jenen Fällen, wo die Eiweissnahrung nicht gut verdaut wird, eine andere noch viel weniger gut thut. Es blieb somit nichts Anderes übrig, als bei der Eiweissnahrung zu bleiben, aber Stoffe damit zu verbinden, welche im Stande sind, besagter Zersetzung Einhalt zu thun. Schon die alte, arzneiliebende Zeit war auf dieser Fährte mit ihrem Kreosotwasser, mit ihren verdünnten Mineralsäuren u. dgl. Da aber diese Arzneistoffe, namentlich wenn sie längere Zeit fortgebraucht werden, Hyperämie und Entzündung der Magenschleimhaut bewirken, so suchte man einen sanfteren Weg. Es war der rein diätetische; man empfahl Speisen, welche in ihrem Salz- und Kreosotgehalte die Abwehr der Fäulniss enthalten. So kam das Pöckelfleisch auf die Liste der Magenheilmittel, und es hat dasselbe in der That bei richtiger Verwendung viel Gutes gestiftet. Vor

Allem muss man auf eine passende Waare sehen. Dass altes, salpetrirtes, stark gewürztes (verpfeffertes) und übermässig geräuchertes Pöckelfleisch zu solchen Curen nichts taugt, bedarf keiner weiteren Begründung. Auch die Schinken des Handels passen nicht immer für diesen Zweck. Abgesehen davon, dass sie nicht selten alt und verdorben sind, haben alle den Fehler des Uebersalzens. Für Magenkranke bereitet man also am besten besondere Schinken. Im Kochbuch III. Aufl. ist Seite 68 ein ausführliches Recept hiezu mitgetheilt. Nur in Ermangelung solcher Schinken dürften etwa folgende Sorten von Rauchfleisch versucht werden: Rheinlachs, Hamburger Rauchfleisch und einige Fleischwürste (Mailänder Salami, Mortadella, Göttinger etc.). (Für unsere Gegend sind zu empfehlen das Rauchfleisch von Graubündten und die «Bündtner» Schinken, dann die Lendenriemen von jungen Rindern, welches zarte Fleisch Appenzell in guter Sorte liefert. Diese Dinge sind meistens mässig gesalzen und frisch zu haben.)

Alle diese Fleischarten müssen zum Essen in ganz dünne, beinahe durchsichtige Scheiben faserquer geschnitten werden.

In den wenigsten Fällen wird aber Pöckelfleisch die ausschliessliche Nahrung bleiben dürfen. Sobald bei einer Schinkencur die Erscheinungen einer Magenreizung auftreten (häufiges Ausspucken, Mundkatarrh, Magendrücken), sobald sich Hautjucken an verschiedenen Stellen des Körpers einstellt, muss

eine Aenderung im Tisch gemacht werden. (Am besten fand ich den Speisezettel, welcher zum Frühstück und Abendessen ein Rauchfleisch zum Mittag- und Nachtessen irgend eine Cerealiensuppe, enthält.)

Wie schon erwähnt, vermögen nicht nur die meisten Metalloxyde und die Mineralsäuren, sondern auch der Alkohol, die Gerbsäure sowie auch die Essigsäure die Eiweisskörper zur Gerinnung zu bringen. Diese chemische Thatsache wurde von Manchen übersehen, als sie den Kranken genannter Art den Speisezettel machten. So wurden z. B. unter Anderem oft Bordeaux- und ähnliche Rothweine verordnet, die bekanntlich sowohl an Alkohol als auch an Tannin ziemlich reich sind. Gar bald trat die oben angedeutete Störung in der Lösung der Eiweisskörper unverkennbar zu Tage und gebot derartigen Experimenten ein entschiedenes Halt! Nur bei kleinen Quantitäten und bei starker Verdünnung kommt diese Hemmung der Eiweissverdauung nicht vor; im Gegentheil, es wird damit den abnormen Zersetzungen gesteuert. Demgemäss sollte man nur minder starke, minder herbe Rothweine geben und auch diese nicht in den grossen Portionen gestatten, welche für Tischweine üblich sind, sondern — stündlich einen Esslöffel voll!

Aehnliches Verhalten zeigen auch die Essigspeisen, welche von Manchen in solchen Fällen verordnet zu werden pflegen. Es zeigen namentlich die mit dem scharfen käuflichen Essig gekochten Speisen gar bald, dass hier nur bedingungsweise mit Nutzen operirt werden kann.

Als ein mächtiges Unterstützungsmittel dieser diätetischen Curen hat sich die Magenpumpe erwiesen. Vor jedem Essen sollte der Magen ausgespült werden; nur auf diese Weise kann man die Zersetzungsproducte gründlich entfernen, welche sonst als ewig thätige Fermente den alten Tanz immer wieder erneuern.

---

15. Capitel.

Störungen in der Verdauung der Kohlenhydrate. Uebersäuerung des Magens.

Die Uebersäuerung des Magens, das allbekannte « Sodbrennen », « Herzwasser », ist in Bezug auf ihr ungemein häufiges Vorkommen bei weitem der wichtigste abnorme Vorgang im Verdauungsprocess. Gewöhnlich ist eine fehlerhafte Wahl in den Speisen, namentlich eine einseitige Mehlkost daran Schuld. Wenn die Kleisterstoffe nicht ganz gründlich gekocht und mindestens um das Zehnfache ihres Gewichtes mit Wasser verdünnt sind, so geht ihre Verdauung auch im gesunden Magen nur unvollständig und unter vielen Beschwerden vor sich. Immerhin muss sowohl beim Kleister als beim Dextrin die Speichelsecretion ganz fehlerfrei sein.

Nur unter dem Einflusse des Speichels entsteht Traubenzucker, welcher zum Uebergang in's Blut befähigt ist. Sind einmal zu grosse Mengen dieses Zuckers vorhanden, oder besteht bereits Uebersäuerung des Magens, sind daselbst Luft und Fermentorganismen (Sarcine und Hefenpilze) vorhanden, so geht ein Theil des Traubenzuckers in saure Gährung über, und wird zu Butter-, beziehungsweise Essigsäure. (Im Vorbeigehen sei bemerkt, dass unter solchen Verhältnissen etwa vorhandene Fette ebenfalls zu Säuren werden.)

Wenn man das Erbrochene bei Kranken, die z. B. am chronischen Magenkatarrh mit Pyrose leiden, näher untersucht, so findet man darin in der That Essigsäure und Buttersäure. (Die ausserdem noch vorhandene Milchsäure ist ein normales Product der Verdauung der Kohlenhydrate, kann sich aber, wenn sie in zu grosser Menge und längere Zeit im Magen liegt, auch in Buttersäure umsetzen.

Der Umsatz des Traubenzuckers in Milch-, beziehungsweise Buttersäure erfolgt nach folgender Formel: $C_6 H_{12} O_6 = 2 C_3 H_6 O_3 = C_4 H_8 O_2 + 2 CO_2 + 2 H_2$; der Umsatz in Essigsäure geschieht nach folgender Formel: $C_6 H_{12} O^6 = 2 C_2 H_6 O + 2 CO_2$, dann $C_2 H_2 O + 2 O = C_2 H_4 O_2 + H_2 O$.

Bei diesen Gährungsprocessen wird also auch reichlich kohlensaures Gas frei. Es kann dieses Gas in solcher Menge entstehen, dass dadurch der Magen ausgedehnt wird. Von Zeit zu Zeit öffnet

sich die Cardia und lässt von dem überschüssigen Gase nach oben entweichen.

Die physiologischen Versuche haben zur Genüge dargethan, dass nur die Milchsäure, nicht aber auch die Butter- oder Essigsäure, die eigentliche Säure des Magens, die Salzsäure, gründlich zu vertreten vermögen; die Verbindungen der Butter-, beziehungsweise Essigsäure mit dem Pepsin haben viel weniger Verdauungskraft als die Pepsinsalzsäure.

Das war nun eine Art der Entstehung der **Uebersäuerung des Magens**; diese kann aber auch noch auf anderen Wegen zu Stande kommen: erstlich kann von Aussen das fertige Material eingeführt werden in der Form von sauren Speisen und Getränken (z. B. Essigspeisen, saurer Wein u. dgl.); zweitens kann auch eine Uebersäuerung des Magens entstehen lediglich durch vermehrte Abscheidung der normalen Säure des Magens. Wir haben hierüber bereits im 13. Capitel das Nähere angegeben; für hier ist nur noch nöthig, die Unterscheidungszeichen zwischen den beiden Vorgängen anzugeben, da sich die diätetische Behandlung ganz besonders hiernach zu richten hat. Dr. *Wilson Fox*, l. c., gibt folgende treffliche differenzielle Diagnostik der zwei Arten der Uebersäuerung des Magens:

Bei der Uebersäuerung, welche durch **Gährung** entsteht, ist

Flatulenz: gewöhnlich.

Beziehung zur Nahrungsaufnahme: erreicht gewöhnlich ihre Höhe einige Stunden nach der Mahlzeit, steht in einer deutlich ausgesprochenen

directen Beziehung zur Grösse der Mahlzeit und in umgekehrter zu der verdauenden Kraft.

Schmerz: weniger stark.

Erbrechen: selten. Das Erbrochene enthält organische Säuren, Hefenpilze und Sarcine.

Beziehung zu anderen Symptomen: kommt in Verbindung mit Ursachen vor, welche die Verdauung stören.

Bei der Uebersäuerung durch **Hypersecretion** der normalen Magensäure ist

Flatulenz: selten.

Beziehung zur Nahrungsaufnahme: kommt bei leerem Magen und schnell nach Nahrungsaufnahme vor und ist oft nach karger Mahlzeit von ausgezeichneter Heftigkeit.

Schmerz: heftig.

Erbrechen: häufig. Das Erbrochene enthält einen Ueberschuss von Salzsäure.

Beziehung zu anderen Symptomen: erscheint gewöhnlich als reflectorisches Symptom oder in Verbindung mit anderen nervösen Störungen oder mit Geschwür oder Krebs des Magens.

Die Frage, ob überhaupt eine Uebersäuerung des Magens vorhanden, ist aus den Symptomen meistens leicht zu lösen; nur selten wird das Herausholen und die chemische Untersuchung des Mageninhaltes nöthig. Manchmal tritt Erbrechen ein und liefert das Material zur Untersuchung im reichlichsten Masse.

Das Erbrochene riecht stark ranzig und reagirt stark sauer. Wenn ausser den Kohlenhydraten auch noch Eiweisskörper in der Nahrung waren, so kann man unter dem Mikroscope noch Allerlei finden: unverdaute Speisereste (z. B. Fetttropfen, Muskelfasern etc.), die Sarcine und Gährungspilze. Letztere finden sich besonders in den unteren Schichten des Erbrochenen, weil sich die Amylumkörper, auf denen sie sich hauptsächlich entwickeln, senken.

Die sonstigen Erscheinungen der Magenversäuerung sind allbekannt; wer hat nicht schon die volksthümlichen Klagwörter «Sodbrennen», «Herzwasser» u. dgl. gehört? Viele Kranke geben an, sie haben ein Gefühl, wie wenn der Hals zusammengeschnürt würde, oder «wie wenn eine Kugel vom Magen in den Hals hinauf gestiegen und dort stecken geblieben wäre». Das Gefühl dauert so lange an, bis ein «Gluckser» erfolgt. Auf einen jeden Schluck frischen Wassers verschwindet es regelmässig auf kurze Zeit. Dazu kommt alsgemach saures Aufstossen, manchmal kommt auch «saures Wasser» in den Mund und oft wird eine grosse Menge davon ohne eigentliches Würgen ausgespieen. Vorher quält den Kranken ein brennender Schmerz in der Magengrube, der regelmässig in den Rücken ausstrahlt und sich an derjenigen Stelle des Rückgrats fixirt, welche die gleiche Höhe hat, wie die Magengrube. Bei der Uebersäurung des Magens erreicht die Gemüthsverstimmung, eine fast regelmässige Begleiterin aller Magenkrankheiten, den höchsten Grad. Eigenthümlich ist auch

die Schlaflosigkeit, welche constant die Uebersäuerung des Magens begleitet. Erst gegen Morgen finden diese Kranken etwas Schlaf, der aber sehr unruhig ist und wo sich Träume an Träume reihen. Selbst den Tag über müssen diese Kranken viel gähnen; die meisten haben Singultus. Die Versäuerung des Magens wird bei längerem Bestehen nicht allein durch die eben genannten Erscheinungen, namentlich durch das saure Aufstossen, ausser Zweifel gesetzt, sondern es bekommen später auch die Stuhlentleerungen und die abgehenden Blähungen einen sauren Geruch. Normaliter nimmt sonst die saure Reaction des Darminhaltes ab, je weiter er nach abwärts rückt; der Inhalt des Krummdarms ist schon neutral, im Dickdarm ist die Reaction sogar alkalisch. Bei einer länger bestehenden Uebersäuerung des Magens aber reagirt zuletzt der Inhalt des Darmcanals sauer von A bis Z.

Behandlung.

Diese hat zur Aufgabe, erstens die Beschwerden der bereits vorhandenen Magenübersäuerung zu mildern und zweitens den nun bekannten Entstehungsursachen hindernd in den Weg zu treten.

Das einfachste Mittel, die lästige Wirkung der überschüssigen Säure abzustumpfen ist — frisches Wasser; man trinke jedes Mal zu der Zeit, wo sich wieder Sodbrennen einstellen möchte, etwa ein halbes Trinkglas voll. Augenblicklich wird die

Wirkung der Säure abgestumpft, das lästige Sodbrennen schwindet oft für längere Zeit.

Manche verordnen auch das im Liebig'schen Kruge bereitete oder ein natürliches Kohlensäurehaltiges Wasser als Mittel gegen die Magenversäuerung. Es ist nicht zu begreifen, was die Kohlensäure an der überschüssigen Säure des Magens zu Stande bringen soll; nur das Wasser als solches hat die eben erwähnte vortreffliche Wirkung.

Die gebräuchlichen Antacida aus der Apotheke (Magnesia usta, M. carbonica, die Conchae praeparatae, Natrum bicarbonicum) binden zwar rasch die überschüssige Säure, und man kann mit ihrer Leistung bei einer nur einmal vorkommenden Pyrose wohl zufrieden sein; bei einer anhaltenden Säurebildung dagegen taugen sie nichts, da man sie nicht anhaltend in der nöthigen Menge fortgeben kann, weil sowohl sie selbst, als die Verbindungen, welche sie mit den Säuren eingehen, schädlich sind. Die meisten erweisen sich als schlimme Reizmittel für die Magen- und Darmschleimhaut, manche auch für andere Organe z. B. für die Nieren. Endlich ist auch schon vorgekommen, dass Kranke, welche gegen Sodbrennen viel Magnesia genommen hatten, Darmconcremente bekamen. (Diese lassen sich übrigens durch reichliches Trinken einer Lösung von Sauerhonig wieder auflösen.)

Immerhin hat man bei der Darreichung der säuretilgenden Mittel wohl darauf zu achten, dass das rechte Mass eingehalten, dass nicht alle Säure, welche sich im Magen vorfindet, neutra-

lisirt wird. Wenn auf der Zunge ein milchweisser, blasiger Schleim sich ansammelt und ein ekelerregender, eigenthümlich süsslicher Geschmack empfunden wird, dann ist zuviel Säure neutralisirt worden. Da das Pepsin nur bei Gegenwart einer gewissen Normalquantität und Normalstärke der freien Säure die Eiweisskörper zu verdauen vermag, so geht dann ein Theil dieser Nahrung in Fäulniss über.

(In meiner Praxis habe ich das Karlsbader Wasser oft als eines der empfehlenswerthesten säuretilgenden Mittel erprobt. Die Salze dieses Mineralwassers vermögen die Säuren im Magen unschädlich zu machen, ohne dass irgend einer der genannten Uebelstände nachfolgt.)

Der Hustenreiz, welcher gewöhnlich mit dem sauren Aufstossen verbunden ist, hat schon manchen Laien irre geführt. Gegen den Husten werden ihm bekanntlich allerlei Zuckerarten, Syrupe, Malzpräparate empfohlen. Nimmt er von diesen Sachen, so steigert sich sein Leiden, denn alle diese Dinge haben eine Tendenz zur Säurebildung.

Die zweite, unstreitig wichtigere Aufgabe wird gelöst, indem man einen Speisezettel aufstellt, welcher alie Speisen mit Kohlenhydraten ausschliesst und alle Säuren und säurehaltigen Dinge. Demgemäss sind also verboten: alle Mehlspeisen, Brod, Essigspeisen, Salat, saure Saucen, säuerliches Obst, gezuckerte Compote und alle geistigen Getränke.

Der Speisezettel darf nur Fleisch- und Leimstoffspeisen enthalten und allenfalls auch noch Eier, Milch würde in diesem Falle nicht gut thun; die vorhandene Säure würde eine zu rasche und zu feste Gerinnung des Caseins bewirken.

Im Besonderen wird also der Speisezettel lauten müssen:

8 Uhr. Frühstück: Gelée (80 Gramm). Nachher eine Tasse (200 Grm.) schwarz. Kaffee ohne Zucker.

12 Uhr. Mittagessen: Fleischbrühsuppe (Vide 2. Speisezettel S. 35).

4 Uhr. Abendessen: Wie das Frühstück.

8 Uhr. Nachtessen: Wie das Mittagessen.

In der Nacht, bei etwaigem Erwachen und wenn Appetit vorhanden: kalter Geflügelbraten (80 Grm.).

Noch sind einige Bemerkungen zu diesem Speisezettel nöthig:

Die Fleischbrühe, welche für diese Kranken zur Mittagssuppe verwendet wird, muss vollkommen entfettet sein.

Die Geléespeisen sind aus mehreren Gründen die wahren Cardinalspeisen für solche Kranke: Abgesehen davon, dass sie, so lange sie frisch sind, nicht in Säure übergehen können, werden sie bekanntlich auch leichter verdaut, wenn im Magen ziemlich viel Säure vorhanden. Das trifft sich also

ganz vortrefflich! Dann sind aber die Leimstoffspeisen auch vermöge ihrer Textur wahre Einhüllungs-Mittel. Ein weiterer Vorzug besteht darin, dass Gelatin überhaupt (wie Zucker und Pectin) leicht im Wasser löslich und also auch leicht verdaulich ist. — Gewöhnlich wird den Leimstoffspeisen wenig Nährwerth zugeschrieben; die Erfahrung lehrt aber, dass z. B. die mit Fleischextract versetzten Sulzen und die kräftigen Bratenjus Magenkranke wochen- ja monatelang für sich allein gut zu ernähren vermögen. Sonst mag es allerdings manche Gelée geben, die dies durchaus nicht zu leisten im Stande sind. Als für solche Kranke empfehlenswerthe Leimstoffspeisen sind folgende zu nennen:

Das *Wiel*'sche Gelée für Magenkranke (Kochbuch III. Aufl. S. 102) zeichnet sich vor den gewöhnlichen Sulzen unter Anderem auch noch dadurch aus, dass es keine Säure enthält, dass die leimgebenden Substanzen nicht zu stark ausgekocht sind, und dass es ausser Kochsalz kein Gewürz enthält. Bei dieser Gelegenheit möchten wir übrigens ausdrücklich bemerken, dass die Ansäuerung der Gelée's nur dann verboten ist, wenn man für Kranke kocht, die an Sodbrennen leiden; denn sonst sind schwach angesäuerte Leimstoffspeisen schmackhafter und auch leichter zu verdauen als die anderen. Sehr empfehlenswerth ist auch eine Mischung von Bratenjus mit diesem Gelée. Diese Mischung kann begreiflicherweise nur dann gemacht werden, wenn beide Substanzen flüssig,

d. h. warm sind. Besagte Speise hat nicht nur einen viel höheren Nährwerth als einfaches Gelée, sondern schmeckt auch besser. Das *Wiel*'sche Gelée eignet sich am meisten für Krankenanstalten, da dasselbe nur in grösserer Menge gut zu kochen ist und da es sich, namentlich im Sommer, nur wenige Tage frisch erhält. Für einzelne Kranke wird man daher oft genöthigt sein, sich nach anderen Leimstoffspeisen umzusehen; da eignen sich namentlich: Kalbskopf, Kutteln, Kalbsfüsse u. dgl. Wenn der Kranke wieder kräftigere Kost vertragen kann, so werden die Sulzen mit Einlagen die Brücke bilden müssen zum gewöhnlichen Tisch: Eingesulztes Ochsenmaul, gesulztes Geflügel, gesulzte Fische, gesulzte Kalbszunge. (Zu bemerken ist noch, dass die Fleischbrühe ihrem chemischen Gehalte nach grösstentheils auch hierher gehört, und dass Bratenjus eigentlich auch nicht viel Anderes ist, als ein kräftig nährendes, pikantes Gelée.)

Sehr zu empfehlen und sehr fein bleibt aber immerhin ein tête de veau à la tortue, ein Kalbskopf auf Schildkrötenart! Wenn diese Speise richtig zubereitet ist, vermag sie nicht nur einen verstauchten Magen besser zu restauriren als alle andern, zu gleichem Zwecke empfohlenen Speisen, sondern gehört auch zu dem Edelsten, was die Kochkunst überhaupt zu liefern vermag. (Ich habe deshalb im Kochbuche S. 64 ein ausführliches Recept dazu gegeben.)

Schliesslich sei noch bemerkt, dass wenigstens

einmal im Tage, am besten Morgens, alle etwa vorhandenen Gährungsreste aus dem Magen durch die Pumpe entfernt und eine Ausspülung vorgenommen werden muss mit einer Lösung von einem kohlensauren Alkali, damit ja alle etwa noch vorhandenen Ueberreste von abnormen Säuren gebunden werden.

B.

Diätetische Behandlung der einzelnen Magenkrankheiten in toto.

Vorbemerkungen.

Bis jetzt hatten wir nur die einzelnen Störungen in den Magenfunctionen und die damit in Verbindung stehenden Erscheinungen vor Augen. Indem wir nun zur Betrachtung jener herkömmlich ontologisch aufgefassten Krankheitsbilder übergehen, die eine gewisse pathologisch-anatomische Grundlage haben, mit einem Worte zu den Magenkrankheiten stricte sic dictu, so müssen wir vor Allem eine gewisse Mangelhaftigkeit der Diätetik in diesen Fällen aufdecken: Für keine der bis jetzt ontologisch abgegränzten Magenkrankheiten lässt sich nämlich ein Speisezettel machen, der für den ganzen Krankheitsverlauf passt; die Diät muss immer wieder abgeändert werden, je nachdem dieses oder jenes Symptom in den Vordergrund tritt. Da wir aber die Regeln der Diätetik für die einzelnen

Symptome bereits in den vorhergehenden Capiteln zusammengestellt haben, so wird bei der Schilderung des Verlaufes der einzelnen Leiden nur noch erübrigen, jeweils die Momente hervorzuheben, wo dieser oder jener der bereits aufgestellten Speisezettel in die Reihe zu treten hat.

Es sind hier nur die häufiger vorkommenden, klar abgegränzten Magenkrankheiten, wo überhaupt eine diätetische Behandlung auch practischen Werth hat, aufgeführt worden; die croupösen und diphtheritischen, sowie die phlegmonösen Magenentzündungen sind übergangen wegen ihres seltenen Vorkommens, die toxischen, weil sie in der Toxicologie gesucht zu werden pflegen. Von den Veränderungen am Volumen des Magens waren die seltener vorkommenden schon desshalb nicht erwähnenswerth, weil dieselben für eine diätetische Behandlung kein Feld bieten; dagegen konnte die Pylorussthenose und die Magenerweiterung eine geeignete Besprechung erfahren.

---

16. Capitel.

Magenkatarrh.

Die diätetische Behandlung des acuten Magenkatarrhs hat es hauptsächlich auf jene Fälle abge-

sehen, welche durch Diätfehler entstanden sind. Bei einem gewissen Regimen gehen die meisten derartigen Erkrankungen ohne jeglichen Arzneigebrauch in wenig Tagen in Genesung über. Unter solchen Umständen ist deshalb jenes Verfahren als ein verwerfliches zu bezeichnen, wo man ohne Weiteres mit einem Brechmittel beginnt, und unter Umständen auch noch ein Abführmittel folgen lässt. Auf diese Weise sind ohne Zweifel schon mehr Magenkatarrhe verschlimmert als geheilt worden!

Die Aufstellung des Speisezettels beim Magenkatarrh hat sich ganz allein nach der Art des Diätfehlers zu richten. Ein durch Verkältung (Gefrorenes, kaltes Getränk in grossen Schlücken) erzeugter Magenkatarrh, für welchen starke Verschleimung im Rachen und Schnupfen besonders characteristische Erscheinungen sind, wird durch warme, flüssige Nahrung in kleinen Quantitäten alsbald erträglicher. Der Kranke esse alle 4 Stunden etwa 250 Grm. warme Fleischbrühsuppe mit einer Einlage aus dem Thierreiche (Näheres in dem Zusatze zum Speisezettel Nr. 2 Seite 35). Die Suppe darf hier nicht fade sein; man muss ihr vielmehr durch Zusatz von einem Esslöffel voll Bratenjus einen pikanteren Geschmack geben. Fade Speisen verursachen bei solchen Kranken Ekel, wenn nicht gar Erbrechen, und bleiben in dem etwas unthätigen Magen gerne unverdaut liegen, so dass sich Gährungen einstellen können. Heisse, schweisstreibende Getränke (Pfeffermünzthee u. dgl.) sind nicht am Platze; die hohe Temperatur der Speisen

und Getränke ist ja bekanntlich selbst eine häufige Ursache von Magenkatarrhen, auch macht solch' ordinäres Zeug jedem anständigen Menschen Ekel.

Ist die Krankheit durch den Genuss einer schwer verdaulichen, überhaupt schädlichen Speise entstanden, in welchem Falle ein überaus lästiger Stirnkopfschmerz das bezeichnendste Merkmal abgibt, so sollte man wenigstens einen Tag lang vollständig fasten. Länger zu fasten, ist überflüssig, ja nachtheilig. Am 2. Tag soll der Kranke die III. Kostclasse erhalten, wie sie Seite 39 näher angegeben ist, allerdings in etwas schwächeren Portionen. Nach jeder kleinen Mahlzeit wird er sich besser fühlen, als wenn er ganz nüchtern bleibt. Wenn aber Brechneigung vorhanden ist, welche anzeigt, dass die Materia peccans den Retourweg antreten will, so wird am besten «vomitus vomitu curatur», worüber im 8. Capitel das Nähere gesagt wurde.

Ist die Krankheit durch einen festlichen Anlass (Ueberladung des Magens mit Speise und Trank) entstanden, in welchem Falle wieder ein überaus lästiger Stirnkopfschmerz das bezeichnendste Merkmal abgibt, so können zwei Fälle eintreten: Der Kranke hat weder Ekel noch Brechneigung, wohl aber eine vollständige Abneigung gegen alle Speisen. Das sind nun jene Fälle, wo zu gewissen Restaurationsmitteln (Häring, Caviar, Gulasch u. dgl.) gegriffen zu werden pflegt, aber nur von Neulingen, denn alte Practiker wissen wohl, dass so scharfe Dinge die Sache nur verschlimmern.

Besser fahren Diejenigen, welche Zuflucht nehmen zu gewissen milden Essigspeisen. Dass zu solchen Speisen nur ein reiner, guter Weinessig von der richtigen Stärke gebraucht werden darf, wird ohne Weiteres klar sein. Der im Handel vorkommende Essig ist nicht selten mit Schwefel- oder Salzsäure verfälscht und greift den Magen ungemein an.

Es würde zu weit führen, wollten wir alle Essigspeisen aufzählen, die unter Umständen als adstringirende Magenheilmittel verwendet werden können; man halte sich an die sauren Kutteln, Kalbskopf à la tortue und an die milden Beizfleische. Immerhin ist bei diesen Curen Mässigkeit zu empfehlen; es sind 80—100 Grm. von diesen Speisen vollkommen genügend.

Die Essigspeisen sind hier nicht allein wegen ihrer adstringirenden, sondern auch wegen ihrer kühlenden Wirkung am Platze, denn meistens sind leichte Fieber vorhanden. Diese kühlende Wirkung haben aber nur schwach saure Dinge; bei stark sauren Speisen und bei übermässig grossen Mengen zeigt sich im Gegentheil bald eine flüchtige Hitze im Gesichte und Schweiss auf der Stirne.

So gehen also die meisten acuten Magenkatarrhe in ein Paar Tagen wieder in Genesung über. Nur in selteneren (schlimmern) Fällen pflanzt sich der Ka-

tarrh — wenn die schädlichen Ingesta abwärts wandern — auch auf dem Darmkanal fort; es entsteht Leibschneiden und Diarrhoe, welche dann, wenn nun exacte Diät gehalten wird, die Krankheit beschliesst. Das geht aber schon nicht mehr so schnell wie in den vorher angezogenen Fällen, diese Magenkatarrhe dauern schon eine Woche und darüber.

Was nun die einzelnen, bei dieser Krankheit besonders hervorragenden Symptome anbelangt, so ist hierüber Folgendes zu bemerken: Gegen das manchmal sehr lästige Kopfweh vermögen kalte Umschläge gewöhnlich nicht viel; dagegen verschafft eine Tasse (200 Grm.) schwarzer, leichter Aufguss-Kaffee, mit etwa 6 Tropfen Citronensaft versetzt und kalt getrunken, fast augenblickliche Linderung. Zu bemerken ist, dass solches Kopfweh namentlich bei jenen Magenkatarrhen sich einzustellen pflegt, welche durch Ueberladung des Magens erzeugt und mit Brechneigung verbunden sind. Deshalb lassen die Schmerzen immer nach, sobald die Materia peccans durch Erbrechen entleert worden ist.

Es ist durchaus nicht richtig, dass bei allen acuten Magenkatarrhen starker Durst auftritt. Das kommt nur dann vor, wenn die Krankheit durch den Genuss einer stark gesalzenen Speise (Pöckelfleisch, Häringe, Käse u. dgl.) hervorgerufen wurde. In solchen Fällen ist frisches Wasser das allein zuträgliche Mittel zum Durstlöschen; säuerliche Ge-

tränke vermögen, selbst in grösserer Verdünnung, die ohnehin schon gereizte Magenschleimhaut noch mehr zu beschädigen. Von verschiedenen Seiten werden auch kohlensaures Wasser oder Champagner in Eis empfohlen. In kleinen Quantitäten üben diese Getränke einen wohlthätigen Einfluss; gewöhnlich kommen aber Ueberschreitungen vor. Vermehrte Schleimsecretion, namentlich im Rachen, zeigt alsdann eine Zunahme des acuten Magenkatarrh's an. Dies ist jedenfalls nur der niederen Temperatur zuzuschreiben, welche solche Getränke in der Regel haben.

Sollte bei einem acuten Magenkatarrhe jemals die Magengegend ungewöhnlich empfindlich werden (ein seltener Fall!), dann trage man die mit warmem Wasser gefüllte Blechkapsel, welche im 18. Capitel näher beschrieben ist. In Ermangelung einer solchen Kapsel müssen die auf gewöhnliche Art gemachten feuchtwarmen Umschläge genügen.

Wenn die Erscheinungen einer Magenversäuerung auftreten, so ist nach denjenigen diätetischen Regeln zu handeln, welche im 15. Capitel zusammengestellt sind.

Wird der acute Magenkatarrh vernachlässigt, oder wiederholt er sich öfters, dann kommt es zuletzt zu einem Uebel, welches, wenn es auch sonst

noch auf einen geeigneten Boden fällt, zu den hartnäckigsten Krankheiten zählt, die den Menschen überhaupt befallen können — zum chronischen Katarrh des Magens. Sonst findet man aber diese Krankheit überall und — nirgends; man trifft sie bald isolirt, bald als Complication anderer Magenleiden, bald auch bei Krankheiten anderer Organe (Leber-, Herz-, Lungenleiden), also überall da, wo eine Blutstauung besteht. Dem Theoretiker mag die Tantalusqual überlassen bleiben, den chronischen Magenkatarrh, diesen Proteus in seinen Erscheinungen, als ontologisches Krankheitsbild zu ergründen; — der Practiker aber wird stets sein Heil darin suchen, dass er das gerade vorwaltende Symptom auf diätetischem Wege beschwichtiget. Ueber die diätetische Behandlung der wichtigsten Vorkommnisse bei einem chronischen Magenkatarrh ist bereits in verschiedenen Capiteln (4—15) das Nöthige mitgetheilt worden. Dem ist hier nur noch Weniges beizufügen:

Beim chronischen Magenkatarrh soll man nie übersehen, dass das «Mediciniren» in keiner anderen Krankheit soviel Schaden stiftet als hier. Die meisten Arzneistoffe entfalten auf die entzündete Schleimhaut einen neuen, nachtheiligen Reiz. Weit nützlicher erweisen sich in der Regel die Brunnencuren, namentlich Karlsbad. Desshalb sind auch seit vielen Jahren unter allen Kranken, welche in Karlsbad ihr Heil suchen, jene mit chronischem Magenkatarrh am zahlreichsten vertreten. In Karlsbad werden nicht nur fast alle für sich bestehenden

chronischen Magenkatarrhe, sondern auch viele von den complicirten Formen geheilt. Jene chronischen Magenkatarrhe, welche noch mit einer Leberhyperämie verbunden sind, passen dann ganz besonders für Karlsbad, wenn zugleich habituelle Stuhlverstopfung vorhanden ist. Bei den chronischen Magenkatarrhen, welche mit Gallenstauung (Icterus) verbunden sind, die von einem Katarrh der Gallenwege und mittelbar von einem Katarrh des Zwölffingerdarmes herrühren, leistet Karlsbad ebenfalls vorzügliche Dienste. Auch jene Magenkatarrhe, welche schon mit einer fettigen Infiltration (nicht fettigen Degeneration!) der Leber verbunden sind, werden bei entsprechender Besserung des Lebenswandels in Karlsbad geheilt.

Im Correspondenzblatt für schweizer. Aerzte (1876, Nr. 20) hat *Lebert* als der Erste auf eine Krankheit aufmerksam gemacht, welche bis jetzt in keinem Buche beschrieben ist, obgleich sie vielleicht jedem beschäftigten Arzte schon vorgekommen sein mag. Der infectiöse Magenkatarrh, wie *Lebert* diese Krankheitsspecies nennt, ist nämlich gar nicht selten und an keine Gegend gebunden. Sicherlich ist schon mancher derartige Kranke als typhös behandelt worden; sicherlich renommirt noch mancher Laie mit einem überstandenen Typhus, der nichts Anderes war als diese Varietät von Magenkatarrh. *Lebert* bemerkt in Betreff der Therapie:

« Die Behandlung sei eine exspectative, diätetisch-hygieinische, wobei man sich der Brech- und

Abführmittel zu enthalten hat. Ruhe im Bette, geringe Nahrung, Suppen, kleine Mengen Milch, erfrischendes, säuerliches Getränk, Limonade, kohlensaures Wasser sind am besten. Gegen Erbrechen reiche man Eisstückchen oder durch Eis gekühltes Selterswasser und wenn diese nicht hinreichen, Brausepulver oder eine Saturation.

Im Hospital verwende ich kaum Arznei. »

---

17. Capitel.

Magengeschwüre.

Zwei Arten von Geschwüren kommen am Magen vor, das katarrhalische und das perforirende (runde, chronische) Magengeschwür. Die ersteren sind entweder tiefer gehende, folliculäre Geschwürchen, oder flache, ausgebreitete Erosionen. Das perforirende Geschwür hat einen ganz eigenthümlichen Verlauf und Character, worüber wir später zu reden haben werden.

Die Erkenntniss der verschiedenen Geschwüre des Magens ist keine so leichte Sache', wie man auf den ersten Blick glaubt, namentlich können die katarrhalischen Geschwüre wohl kaum einmal ganz sicher diagnosticirt werden; man kann blos ver-

muthen, dass solche vorhanden, wenn der Katarrh schon Jahr und Tag gedauert hat.

Bei den katarrhalischen Geschwüren kommt es höchst selten zu einer Blutung, und jedenfalls nie zu einer solchen Blutung, dass ganze Massen von Blut erbrochen werden, oder durch den Stuhl abgehen. So etwas beobachtet man dagegen regelmässig beim perforirenden Geschwüre, weil dieses viel tiefer gehende Zerstörungen anrichtet, Zerstörungen, bei denen die Wandungen von grösseren Gefässen angenagt werden.

Das perforirende Geschwür, welches meist in den besten Lebensjahren, mehr bei Frauen als bei Männern vorkommt, wird entdeckt, wenn Kranke, welche schon längere Zeit die Symptome eines chronischen Magenkatarrh's verspürt haben, plötzlich einmal Blutbrechen bekommen oder durch Blut schwarz gefärbte Stühle, oder auch Beides zugleich. (Näheres über die Magenblutungen siehe übrigens im 12. Capitel.) Ferner hilft zur Diagnose des perforirenden Magengeschwüres der dabei vorkommende eigenthümliche Schmerz in der Magengrube, über dessen Qualität im 6. Capitel ausführlicher gesprochen wurde.

Alle Kranken, welche an einem perforirenden Magengeschwüre leiden, wissen von Blutbrechen oder von schwarzen Stühlen zu erzählen, oft aus langer Zeit her. Wenn nämlich mit einem solchen Geschwüre nicht noch ein ausgebreiteter Katarrh der Magenschleimhaut verbunden ist, — ein sehr seltener Fall, der Katarrh beschränkt sich

meistens auf die nächste Umgebung des Geschwürs — dann können merkwürdiger Weise oft Monate lang alle Störungen in der Verdauung u. s. f. so sehr in den Hintergrund treten, dass sich der Kranke ganz gesund fühlt, bis wieder ein unbedeutender Diätfehler diese angenehme Täuschung aufklärt und den ganzen Sturm von Beschwerden auf's Neue hervorruft, namentlich wiederum eine Magenblutung.

Das perforirende Magengeschwür ist eine häufigere Krankheit, als man vielleicht glaubt. Wer bei Sectionen den Magen fleissig untersucht, wird gar oft überrascht von Narben geheilter Magengeschwüre, in Fällen, wo man sie gar nicht vermuthet, wo die Anamnese gar nicht darauf geführt hat. Es geht hieraus zugleich auch hervor, dass dieses Geschwür sehr häufig heilt, dass also nur die geringste Zahl den Magen durchfrisst (Ulcus perforans!).

Die Unterscheidung eines perforirenden Geschwüres im Zwölffingerdarm von einem solchen im Magen ist schwer, da beiden viele Symptome gemeinsam sind, namentlich das Hauptsymptom, die Blutung. Wenn jedoch solche Erscheinungen bei einem Individuum vorkommen, welches schon einmal icterisch war, oder noch ist, dann kann man vermuthen, dass der Sitz der Krankheit im Duodenum sei, von welchem aus sich gerne eine Erkrankung der Gallengänge mit Unwegsamkeit derselben entwickelt, die eben zum Icterus katarrhalis führt. Ausserdem geht bei einem blu-

tenden Magengeschwür das Blut meistens auf- und abwärts, bei einem Darmgeschwür nur abwärts.

Diätetische Behandlung der Magen-Geschwüre.

Während man vor Altem in dieser Krankheit die Arzneibehandlung als die Hauptsache, die diätetische dagegen nur als eine Nebensache betrachtete, wird heut zu Tage der Stiel geradezu umgekehrt, es wird von der Diät Alles gehofft. Die Medicamente werden nur noch vereinzelt und als palliative Mittel gegen einzelne Symptome gebraucht, so die narkotischen Mittel gegen den Schmerz, das kohlensaure Natron gegen das Sodbrennen, der Alaun als blutstillendes Mittel u. s. w. Von den specifischen Heilmitteln (Arg. nitric., Magister. Bismuth. u. s. w.) wollen Viele geradezu gar nichts mehr wissen.

Unter den diätetischen Heilmethoden behauptet die Milchkur immer noch den ersten Rang.

Ueber die Milchdiät hat bereits das 1. Capitel das Nähere mitgetheilt. Ich möchte Dem nur noch die Bemerkung beifügen, dass ich das dort angegebene Verfahren seit einer langen Reihe von Jahren geübt und auch zum Theil schon im 1869er Berichte über meine Heilanstalt für Magenkranke veröffentlicht habe. Als ich im Jahre 1871 den Aufsatz von Ziemssen über die Behandlung des Magengeschwürs zu Gesicht bekam, gewährte es mir desshalb eine grosse Freude und eine angenehme Beruhigung, von einer solchen Autorität ganz die gleichen Grundsätze anerkannt zu finden.

Mit der Milchdiät wird fast immer auch der Gebrauch des Karlsbader Wassers verbunden und

zwar in der S. 12 näher beschriebenen Art und Weise. *Ziemssen* erklärt die Heilwirkung dieses Wassers in besagter Krankheit auf folgende Art: Die Umgebung des Magengeschwürs ist gewöhnlich katarrhalisch afficirt und der Katarrh hat häufig Uebersäuerung des Magens zur Folge. Stark saurer Magensaft frisst das Geschwür an und hemmt die Granulationsbildung, also auch die Heilung. Solcher Magensaft muss demnach von Zeit zu Zeit verdünnt oder neutralisirt werden; dies geschieht am besten durch das Karlsbader Wasser. Ausserdem ist aber auch noch der Gehalt an Salzen bei diesem Mineralwasser sehr in Anschlag zu bringen: Das kohlensaure Natron bindet nicht nur überschüssige freie Säure, sondern beugt auch ferneren sauren Gährungen vor. Das schwefelsaure Natron und das Kochsalz tragen zur regelmässigeren Entleerung des Magens nach abwärts bei. Während dann auch noch die hohe Temperatur des Wassers als (schmerzlindernde) Heilpotenz anzusehen ist, können dagegen die anderen Salze sowie die Kohlensäure des Mineralwassers nicht als Mithelfer bei diesem Heilungsvorgange betrachtet werden. Das versandte Karlsbader Wasser, welches von Vielen auf seinen natürlichen Temperaturgrad erwärmt wird, verliert beim Erwärmen die Kohlensäure fast ganz und bleibt trotzdem heilkräftig.

Es gibt aber auch Fälle, wo die Milchdiät nicht gut thut; das Nähere hierwegen ist bereits im 1. Capitel bemerkt worden. In solchen Fällen muss ein Speisezettel zusammengesucht werden mit flüssigen,

kräftig nährenden Speisen; mit Speisen, welche die Magenschleimhaut weder mechanisch noch chemisch zu reizen vermögen, und namentlich auch nicht zur Säurebildung tendiren. In erster Reihe steht ein neues, für die diätetische Behandlung der Magenkrankheiten, insbesondere des Magengeschwürs sehr wichtiges Nahrungsmittel, die

Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution.

Leube ging bei der Erfindung derselben von folgenden Gesichtspunkten aus: Die leicht verdaulichsten Nahrungsmittel sind begreiflicherweise die Peptone selbst, welche ausserhalb des Magens dargestellt, also fertig verspeist werden. Bei den fertig verspeisten Peptonen werden dem mechanischen Theile des Verdauungsprozesses alle möglichen Bequemlichkeiten gemacht, es wird so zu sagen die erste chemische Instanz extra muros erledigt. *Leube* und *Rosenthal* suchten die Peptonisirung des Fleisches auf folgende Art zu Stande zu bringen:

« 1000 Grm. von Fett und Knochen ganz freien Rindfleisches werden fein zerhackt in einen Thon- oder Porzellantopf gebracht und mit 1000 CCm. Wasser und 20 Grm. Acid. hydrochlor. pur. angesetzt. Das Porzellangefäss wird hierauf in einen Papin'schen Topf gestellt, mit einem fest schliessenden Deckel zugedeckt und die Masse zunächst 10—15 Std. gekocht, während den ersten Stunden unter zeitweiligem Umrühren. Nach genannter Zeit nimmt man die Masse aus dem Topfe und zerreibt sie in einem Mörser, bis sie emulsionsartig aussieht. Hierauf wird sie noch 15—20 Std. lang gekocht,

ohne dass der Deckel des Papin'schen Topfes gelüftet wird, dann wie eine Saturation bis fast zur Neutralisation mit Natr. carbon. pur. versetzt und endlich bis zur Breiconsistenz eingedampft, in 4 Portionen (je 250 Grm. Fleisch) abgetheilt und in Büchsen verabreicht.»

Leube bemerkt über Gebrauch und Wirkung der Fleischsolution Folgendes: Die Fleischsolution lässt man bald pur, bald in Fleischbrühe geniessen; manchmal wird auch — zur Geschmackverbesserung — Fleischextract zugesetzt. (Näheres steht auf den Blechbüchsen, in welchen das Präparat verschickt wird.) — Die Fleischsolution schmeckt angenehm, doch nicht so pikant, wie das Liebig'sche Fleischextract. Vermöge ihrer weichen, schwammigen Consistenz übt sie niemals eine mechanische Beleidigung der Magenwandungen. Die Fleischsolution ist sehr nahrhaft; sie enthält alle Bestandtheile des Fleisches, steht also weit höher als das Liebig'sche Fleischextract. Die Fleischsolution ist sehr leicht zu verdauen wegen ihrer zarten Beschaffenheit. Das Präparat ist sehr haltbar.

Ich habe nun schon viele Versuche mit der Fleischsolution gemacht. Dieselben bestätigten Alles, was *Leube* mitgetheilt hat. Es bleiben nur folgende Missgeschicke zu erwähnen: Wunderliche Leute, und das sind ja bekanntlich die meisten Magenkranken, finden das Aussehen der Fleischsolution unappetitlich, ja ekelerregend, so dass man gut thut, ihnen wenigstens den Anblick der Speise zu ersparen. Auch den Geschmack wollten

Manche nicht angenehm finden; ich war fast immer genöthigt, der Fleischsolution, nach Leube's eigener Angabe, etwas Liebig'sches Fleischextract zuzusetzen. In diesem Falle hat man aber schon keine so reizlose Speise mehr, wie man es mit der Fleischsolution beabsichtigt. Das Liebig'sche Fleischextract enthält bekanntlich soviel von den Fleischsalzen, dass man dasselbe fast mehr als ein Gewürz für Fleisch- und andere Saucen bezeichnen kann, denn als nährenden Stoff. Die besten Geschäfte machte ich, wenn ich die Fleischsolution in gewöhnliche Fleischbrühe einrühren liess. Dies gibt in der That eine kräftig nährende, wenig reizende und dazu noch wohlschmeckende Kost für Magenkranke.

Wenn *Leube* die Fleischsolution bei Magengeschwüren anwendet, so beobachtet er folgendes Verfahren: Der Kranke liegt 2 bis 3 Wochen lang im Bett, macht Tag's über heisse Kataplasmen, Nachts einen Priesnitz'schen Umschlag über's Epigastrium, geniesst täglich eine Büchse Fleischsolution (= $^1/_2$ Pfund Rindfleisch) und 2 Töpfchen Milch mit feingestossenem, eingeweichtem Zwieback. Nach 2—3 Wochen wird wieder allmählig zu consistenterer Nahrung übergegangen, in der Annahme, dass die Heilung des Geschwürs genügend vorangeschritten sei.

Bei weitem in den meisten Fällen von Magengeschwüren ist es geboten, dem Magen möglichst viel Ruhe zu verschaffen. Dies geschieht, wenn man einen anderen Weg zur Nahrungseinfuhr wählt. In keiner anderen Krankheit sind die ernährenden Klystiere mehr angezeigt, als bei dem Magengeschwüre. Wir verweisen hierwegen auf das 3. Ca-

pitel, in welchem diese Klystiere ausführlich besprochen sind.

Erst nachdem mindestens 14 Tage rein nichts mehr von den Beschwerden, welche das Magengeschwür verursachen kann, empfunden worden, darf ein Versuch mit dem Speisezettel 2 (S. 33) gemacht, und erst nach weiteren 14, ganz ruhigen Tagen zum Speisezettel Nr. 3 (Seite 39) übergegangen werden.

Dies war die Lebensweise beim Magengeschwür im Allgemeinen. Von den einzelnen Erscheinungen, welche bei dieser Krankheit ganz besonders in den Vordergrund treten können, ist die Magenblutung bei weitem die wichtigste. Ueber das hiebei nöthige diätetische Verfahren ist bereits im 12. Capitel abgehandelt worden.

Wenn bei einem Magengeschwür kardialgische Anfälle eintreten, so müssen die Kranken kleine Quantitäten erwärmten Karlsbader Wassers trinken. (In Karlsbad werden in solchen Fällen die wärmeren Quellen verordnet.) Im Uebrigen siehe das 6. Capitel.

In jenen Fällen, wo nach Heilung von Geschwüren Narben am Pylorus entstanden sind, die den Fortgang des Mageninhaltes hindern, muss vor Allem die Nahrungsmenge beschnitten werden. Dies geschieht am besten, indem man kleine Mahlzeiten macht, aber deren Zahl vermehrt. Namentlich sollten auch einige Mahlzeiten für die Nacht eingeführt werden.

Die Magenausdehnung durch Ansammlung

von Flüssigkeiten erheischt bisweilen die Anwendung der Magenpumpe, aber hier mit der grössten Vorsicht! (Lies den Aufsatz von *Leube* im deutschen Archiv für klinische Medicin. 1876. S. 496 —505.)

Der träge Stuhlgang macht nicht nur Denjenigen, welche noch am Magengeschwüre leiden, sondern auch den desfallsigen Reconvalescenten viel zu schaffen. So lange das Geschwür nicht geheilt ist, sollte man nicht einmal an ein innerliches Abführmittel denken, geschweige denn ein salziges (Bitterwasser) verordnen. Nur die eröffnenden Klystiere haben keine Gefahr. Selbst bei Reconvalescenten (welche es aber schon wochenlang sein müssen) darf allenfalls für den Speisezettel nur das Mildeste von Demjenigen eingeschaltet werden, was im 9. Capitel zusammengestellt ist. Und immerhin ist auch nicht zu übersehen, dass bei oben besagter Diät keine reichlichen Stuhlentleerungen zu erwarten, und dass ferner bei dem geringen Abgange, welchen eine solche Diät hinterlässt, die Beschwerden des angehaltenen Stuhles kaum nennenswerth sind; man braucht, kurz gesagt, hier lange nicht so rasch mit eröffnenden Mitteln zu kommen, als es in der Regel die Kranken haben möchten.

Die von einem Magengeschwüre Genesenen sind zwar durch die, oft monatelang eingehaltene, strenge Diät an eine gewisse Ordnung gewöhnt; dennoch wird es nicht überflüssig sein, denselben für alle Zukunft ein exactes Leben anzuempfehlen. Die Beispiele von der Wiederkehr solcher Geschwüre

sind leider nicht so selten, allerdings wohl nur deshalb, weil auch die diätetischen Sünden nicht so selten sind. Man hat die Wiederkehr von Magengeschwüren beobachtet auf ein zu kaltes oder zu warmes Getränk, auf eine Ueberladung des Magens, auf eine Beschädigung des Magens durch Druck und Stoss auf die Magengrube u. s. w.

---

18. Capitel.

Magenkrebs.

Das Studium der Aetiologie des Magenkrebses liefert für die Aufstellung geeigneter Speisezettel wenig oder gar kein Material; wichtiger sind in dieser Beziehung diagnostische Winke darüber, ob die Krankheit überhaupt schon ausgebildet sei, oder ob man es mehr mit deren Vorgänger und Begleiter, mit dem chronischen Magenkatarrh, zu thun habe.

Wenn zu den Erscheinungen des chronischen Magenkatarrh's noch ein Erbrechen von kaffeesatzähnlichen Massen kommt, wenn es eine bejahrte anämische Person, mit hydropisch angeschwollenen Füssen, betrifft, welche die bekannte Krebsphysiog-

nomie darbietet, dann kann schon ein Magenkrebs vermuthet werden. Die Diagnose wird aber ausser allen Zweifel gesetzt, sobald sich die Krebsgeschwulst fühlbar macht. Es lässt sich nämlich in den meisten Fällen durch die Bauchdecken in der Magengrube oder — bei grossen, wegen ihrer Schwere sich senkenden Krebsgeschwülsten — auch unterhalb der Magengrube, bis gegen den Nabel hinab, eine harte, unebene Geschwulst entdecken. Wer übrigens schon mehrere derartige Kranke gesehen hat, wird gleich durch den Gesichtsausdruck auf den richtigen Weg der Diagnose geleitet.

Noch sei mir erlaubt, einiger Erscheinungen zu gedenken, welche ich vielfach beobachtet habe, von denen aber anderwärts selten die Rede ist:

Da die meisten Geschwüre, namentlich die Krebsgeschwüre, ihren Sitz am Pylorus haben, so schlafen solche Kranke auf der linken Seite besser als auf der rechten, weil in ersterer Lage der Inhalt des Magens mehr von der kranken Stelle sich wegmacht, welche sonst dadurch mechanisch oder chemisch gereizt würde.

Der Magensaft wird aus den Laabdrüsen abgeschieden. Diese sind auf allen anderen Stellen des Magens reichlicher vorhanden als am Pylorus. Daher kommt es, dass eine so schwere Erkrankung wie z. B. der Magenkrebs, der seinen Sitz meistens am Pylorus hat, oft längere Zeit verhältnissmässig geringe Störungen in der Verdauung bewirkt, wenn nicht etwa der meist noch vorhandene chronische Katarrh des Magens eine grössere Partie der Magenschleimhaut in ihrer Function beeinträchtigt.

Beim Pyloruskrebs ist das im normalen Zustande von Zeit zu Zeit erfolgende Oeffnen des Pförtners — um

im Laufe der Verdauung den Speisebrei schuckweise in den Darm übergehen zu lassen — mangelhaft, und es steht meist längere Zeit an, bis wieder einmal ein solches Oeffnen des Pförtners und Entleeren des Magens erfolgt. Ja es kann sogar der Fall eintreten, dass die Krebsmasse diesen Theil des Magens ganz ergreift und in eine starre Masse verwandelt, so dass die erwähnte Bewegung gar nicht mehr möglich ist. In solchen Fällen bleibt der Pförtner eine constante Oeffnung, welche aber in der Regel beträchtlich verengert ist. (Die volksthümliche Benennung « Magenschluss » ist somit nicht ganz ungeeignet!) Da also der Pförtner immer offen steht, so können sich fortwährend kleine Portionen des Mageninhaltes, welche noch gar nicht verdaut sind, in den Darmkanal entleeren. Solche Substanzen wirken in hohem Grade reizend auf die Darmschleimhaut, rufen bald einen Darmkatarrh hervor, von dem eben jene erschöpfenden Diarrhoen herrühren, die schliesslich zum Hydrops führen.

Diät beim Magenkrebs.

Was sollen wir nun über die diätetische Behandlung einer solchen Krankheit sagen? Fällt denn da auch gar Alles unter das fatale « non possumus »? In keiner Krankheit vermag die rein diätetische Behandlung soviel zur Linderung der Beschwerden des unheilbaren Leidens beizutragen, wie beim Magenkrebs. Und sollte je einmal ein Missgriff in der Wahl eines Speisezettels gemacht werden, so wird dies gewiss nicht soviel Ungemach anrichten wie das Experimentiren mit Arzneistoffen, namentlich mit den s. g. « specifischen Mitteln » gegen den Magenkrebs. Der Verfasser, allsgemach ein

alter Practiker, der es unter allen Verhältnissen wenigstens ehrlich mit der leidenden Menschheit gemeint hat, weiss keine Worte zu finden für den Eindruck, den es auf ihn machte, als er las, wie noch in allerneuester Zeit sogar ein klinischer Lehrer ein specifisches Heilmittel gegen Magenkrebs gefunden haben will!

Im Anfange, wo in der Regel die Diagnose noch dunkel ist, wo man nichts Bestimmtes hat als die Symptome des chronischen Magenkatarrhs, wird man auch an keine andere Diät zu denken haben, als an die, für letztgenannte Krankheit schon oben (Cap. 16) angegebene. Aber auch noch später finden sich manche derartige Kranke beim Speisezettel Nr. 3, allerdings unter Ausschluss der Gemüse und Salate, behaglicher als bei den ganz reizlosen Dingen des 1. und 2. Speisezettels.

Abwechslungen erheischen die zwei wichtigsten Symptome, das Erbrechen und der Magenschmerz. Wir verweisen hierwegen auf das 6. und 8. Capitel.

Blutspuren kommen im Erbrochenen oft vor, haben hier aber gewöhnlich nicht soviel zu bedeuten, wie beim Ulcus. Sollte jedoch wider Erwarten einmal eine grössere Menge Blutes kommen, so muss ebenfalls rasch gehandelt werden nach den Regeln, wie sie schon im 12. Capitel zusammengestellt sind.

In keiner anderen Krankheit, ausser allenfalls noch beim perforirenden Geschwüre, wird man so

oft mit ernährenden Klystieren operiren müssen wie beim Magenkrebs. (Näheres im 3. Capitel.)

Kommt es in Folge einer Pylorussthenose zuletzt zu einem förmlichen Stuhlmangel und zu beträchtlichen Ansammlungen im Magen, welche sehr bedeutende Schmerzen verursachen, so kann durch vorsichtige Anwendung der Magenpumpe dem Kranken, wenigstens vorübergehend, bedeutende Linderung verschafft werden.

In dieser langwierigen Krankheit sind bei verschiedenen Vorkommnissen Umschläge auf die Magengegend (warme bei Magenschmerzen, kalte bei Blutungen u. s. w.) das immer wieder hervorgeholte Solamen, und Nichts eignet sich hiezu besser, als die Magenkapsel.

Da dieser Apparat noch ziemlich wenig bekannt ist, obgleich er für die Therapie der Magenkrankheiten überhaupt grossen Werth hat, so dürfte es am Platze sein, hier eine solche Beschreibung desselben zu geben, dass jeder Blechner eine solche darnach fertigen kann: Zwei tellerförmige, an ihren Rändern zusammengelöthete Stücke von Weissblech (20 Cm. breit, 34 Cm. lang) umschliessen einen durchweg 2 Cm. tiefen Raum. Die Kapsel ist in ihrer Längenachse so gewölbt, dass sie, auf den Tisch gelegt, in der Mitte 4 Cm. von der Tischplatte absteht. Vermöge dieser Wölbung liegt die Kapsel exact auf der Magengegend auf. In der Mitte des oberen Randes befindet sich eine, mit einem Kork verschliessbare Oeffnung; auf den Seiten zwei kleine Ringe von Messingdraht, an welchen ein Band befestigt wird, um die Kapsel am Halse aufhängen zu können. Beim Gebrauche wird die Kapsel, je nachdem man Wärme oder Kälte anwenden will, mit kochendem oder mit Eiswasser gefüllt. Namentlich im ersteren Fall kommt die Kapsel nicht direct auf

den Leib zu liegen, sondern auf ein untergelegtes Stück Flanell oder Pelz; in besonderem Ansehen steht seit alten Zeiten der Katzenpelz! Ein grosser Vorzug dieser Einrichtung besteht darin, dass der Kranke dabei seine Kleider tragen und herumgehen kann wie sonst und dass die Temperatur sich eine verhältnissmässig sehr lange Zeit gleich bleibt.

---

19. Capitel.

Magenerweiterung.

Der Pylorus wird am häufigsten durch Krebsgeschwülste oder Geschwürsnarben, seltener durch Polypen, entzündliche Anschwellung, reine Hypertrophie oder durch Geschwülste in der Nachbarschaft verengert. Die nächste Folge der Pylorussthenose ist begreiflicherweise eine Erweiterung des Magens. Diese hat nur in seltenen Fällen eine andere Ursache; nur in seltenen Fällen ist sie angeboren oder durch lange fortgesetzte Ueberladung, durch Gasanhäufung, Erschlaffung der Magenwände in Folge von Entzündung oder heftiger Erschütterung erzeugt. Als secundäre Erscheinung kommt Magenerweiterung vor bei verschiedenen Krankheiten

des Rückenmarks und des Gehirns, sowie beim Typhus, bei der Cholera u. dgl.

Die Magenerweiterung wird durch folgende Erscheinungen erkannt: Vor Allem beobachtet man eine Auftreibung der oberen Bauchgegend bis hinab gegen den Nabel, während die Unterbauchgegend eingezogen erscheint; bei einer hochgradigen Magenerweiterung ist der ganze Bauch aufgetrieben. Bei der (selten vorkommenden) partiellen Magenerweiterung (am fundus) zeigt nur die linke Hälfte der Oberbauchgegend eine Auftreibung. Nicht selten sieht man an den Bauchdecken die Magenbewegungen, ja man kann sogar manchmal die Conturen des Magens erkennen. Am Magen selbst fühlt man bisweilen eine Art von Fluctuation, und hört, was noch bezeichnender ist, während der Kranke trinkt, bisweilen ein eigenthümliches Plätschern im Magen. Solche Kranke müssen sich oft massenhaft erbrechen, meistens Nachmittags, ein paar Stunden nach dem Mittagessen (weil dieses in der Regel die reichlichste Mahlzeit ist). Bezeichnend sind hiebei die starken, sichtbaren Muskelcontractionen. Wenn eine Pylorussthenose die Magenerweiterung bedingt, so kommen im Erbrochenen nie Dinge aus dem Darmbereiche jenseits des Pylorus vor, also namentlich nie Galle. In allen Fällen sind die Stuhlentleerungen selten und ungewöhnlich klein.

Der Percussionston richtet sich nach der Lage der Patienten und nach der Beschaffenheit des Mageninhaltes, ist somit sehr variabel und von keinem sonderlich grossen diagnostischen Werthe. Immer-

hin sollte die Percussionin verschiedenen Stellungen und auch nach künstlicher Auftreibung des Magens vorgenommen werden.

Weit wichtiger ist die Sondirung des Magens, bei welcher man aber nicht nur darauf zu achten hat, wie tief die Sonde eindringt, sondern auch, wo deren Spitze durch die Bauchdecken zu fühlen ist. Vorsicht!!

Es ist leicht begreiflich, dass solch' ausgedehnte und erschlaffte Magenwandungen mangelhaft resorbiren müssen; deshalb leidet auch die allgemeine Ernährung, daher die Abmagerung solcher Kranken.

Häufig klagen diese Kranken über Kopfweh, Herzklopfen, Athemnoth und werden oft von Krämpfen und Ohnmachten befallen. Eigenthümlich ist auch ein hohes Angstgefühl und merkwürdig ist ferner, wie bald solche Leute beim Bergsteigen vom Schwindel befallen werden.

Wenn nicht gerade Erbrechen eintritt, so kommt es, da ja der Weg nach abwärts erschwert ist, zur Stagnation der aufgenommenen Nahrung; diese geht darauf allerhand Zersetzungen ein, über deren Erscheinungen und Folgen der Leser bereits in verschiedenen Câpiteln (11, 14 und 15) Mittheilungen erhalten hat.

Gemeiniglich sind die Beschwerden der Magenerweiterung nicht anhaltend; es können Wochen ja Monate verstreichen, bis wieder einmal Magendrücken, Sodbrennen, saures Aufstossen, Erbrechen, Stuhlverstopfung etc. auftreten. Dann hält aber

solches Uebelbefinden gewöhnlich auch wieder längere Zeit an.

Obgleich hier die Evacuationstherapie, welche hauptsächlich durch *Kussmaul* zur Geltung gebracht wurde, entschieden das Wichtigste ist, so darf man doch auch die diätetischen Massregeln nicht unterschätzen. Bei der Aufstellung der diätetischen Regeln hat man an folgenden Gesichtspunkten festzuhalten: 1) keinerlei Einfuhr darf den Magen ausdehnen; 2) ist für möglichst baldigen Weitergang des Mageninhaltes nach abwärts zu sorgen. Demgemäss wird man sich an folgendes Tischreglement und an folgende diätetische Mittel zu halten haben: Anstatt der üblichen 4 Mahlzeiten sind deren mehr einzuführen, aber etwas kleinere. Als Speisen dürfen nur solche gewählt werden, welche schon in kleinen Quantitäten zur Ernährung ausreichen, dabei leicht verdaulich sind und nicht leicht Zersetzungen eingehen, deren Producte (Gase) ein grosses Volumen einnehmen.

Im Besondern wird der Speisezettel lauten:

6 Uhr: eine Tasse (200 Grm.) Milch, dazu 20 Grm. Brodrinde.

9 Uhr: Ein gequirltes Ei mit 20 Grm. Brodrinde.

12 Uhr: 50 Grm. Beefsteak, englisch, mit 20 Grm. Brodrinde.

3 Uhr: wie 9 Uhr.
6 Uhr: wie 12 Uhr.
9 Uhr: wie 9 Uhr.
In der Nacht: 50 Grm. kalten Braten mit
20 Grm. Weissbrodrinde.

NB. Die Braten müssen insgesammt von rothfaserigem Fleische und sehr mager sein. (Näheres S. 45.)

Jegliches Getränk verboten! Beim heftigsten Durste darf der Kranke den Mund blos mit Wasser ausspülen, ohne es zu schlucken, und, wenn die Noth gar zu gross wird, nur eine Eispille nehmen. Die Kälte ist überhaupt heilsam, weshalb Manche den Genuss von Fruchteis anrathen.

Der Verfasser erinnert sich an etliche Kranke der Art, welche gar keine warmen Speisen, sie mochten heissen, wie sie wollten, vertrugen. Selbst die kleinste Portion eines Rostbratens, der gründlich entfettet und nur mit Salz und Pfeffer schwach gewürzt war, verursachte Blähungen, Aufstossen und wurde gemeiniglich bald wieder erbrochen. In manchen derartigen Fällen nun leistete in der That die von *Pétrequin* empfohlene Eismilchcur ganz gute Dienste. Diese Cur besteht darin, dass der Kranke nichts Anderes geniesst, als Milch, welche durch Eis nahezu auf den Gefrierpunkt gebracht ist. Man wird gut thun, wenn man, wenigstens in der ersten Woche, gar nicht an die üblichen Essenszeiten denkt, sondern ungefähr alle 2 Stunden ein Weniges von der Eismilch nehmen lässt. Ein halber Liter Milch pro die ist für längere Zeit genügend. Bei älteren Personen, sowie bei Solchen, die bereits Jahr und Tag krank und in Folge dessen sehr heruntergekommen sind, werden stets nur kurze Versuche mit der Eismilchcur am Platze sein; und bei Kranken, die öfters von kardialgischen

Anfällen heimgesucht werden, wird man gar nicht daran denken dürfen. Für diese desparaten Fälle bleibt nichts Anderes übrig, als etwa an dem oben angegebenen Speisezettel in der Art festzuhalten, dass man auch noch die warmen Braten weglässt und dafür kleine Portionen kalt gestelltes *Wiel*'sches Gelée substituirt. Wenn nöthig, habe ich den Magen täglich ausgespült und zwar je nach Umständen mit der Pumpe oder mit dem Heber. Am besten geschah dies Abends, da dann die Kranken in der Regel eine recht ordentliche Schlafnacht bekamen.

Als nicht unwichtige äusserliche Unterstützungsmittel dieser diätetischen Curen sind zu nennen: Kalte Strahldouchen auf die Magengegend, Einreibungen von Branntwein, kalte Frictionen, Electricität sollen den erschlafften Magen zur Zusammenziehung antreiben. Von der Electricität und den kalten Douchen weiss ich hierwegen noch das Beste zu berichten. Dass alle diese Mittel wegzulassen sind, wenn gerade Magenschmerzen vorhanden, ist ohne Weiteres klar.

Man hat auch versucht, durch das Binden des Bauches den erschlafften Magen zu unterstützen; in den meisten Fällen werden aber diese Binden nicht ertragen.

Abführklystiere sind in verschwenderischer Weise zu gebrauchen, da sie dem Fortgang des Mageninhaltes nach abwärts erheblichen Vorschub leisten.

---

20. Schlusscapitel.

Betrachtungen über das so häufige Vorkommen der Magenkrankheiten und wie dem abzuhelfen sei.

In vielen Gegenden ist bei einer und derselben Volksklasse die Art zu leben so ziemlich gleich und es sind die desfallsigen Gewohnheiten so tief eingewurzelt, dass die Leute auch dann noch nicht davon ablassen, wenn sie bereits selbst das Fehlerhafte einsehen; an der widersinnigsten Lebensweise wird mit einer Zähigkeit festgehalten, wie man es sonst nur etwa bei einer unzweckmässigen oder gar lächerlichen Volkstracht beobachten kann. So hat z. B. in unserer und wohl auch noch in mancher anderen Gegend (*Leube* z. B. meint, in Thüringen sei's am ärgsten!) die Lebensweise so viele Fehler, dass Magenkrankheiten zu den allergewöhnlichsten Plagen gehören.

Für's Erste ist die quantitative Vertheilung der Nahrung auf die verschiedenen Mahlzeiten zu ungleich.

Das Frühstück, welches herkömmlich meist nur aus einer Tasse Milchkaffee mit Brod (und Butter) besteht, ist entschieden unzureichend; es wird desshalb regelmässig Mittags dieser Mangel allzugründlich ausgeglichen. Erst auf das Mittagessen wird der Schwerpunkt gelegt und manch-

mal ein so grässlicher Durcheinander aufgetischt, dass schon der Anblick verwirrt.

Man hört deshalb, namentlich von Allen, die bereits den Grund zu einer Magenkrankheit gelegt haben, regelmässig die Klage, dass es ihnen einige Zeit nach dem Mittagessen immer am unbehaglichsten sei. Es ist eben der Magen überladen worden!

Ebenso schlimm ist die Ungleichheit der Intervalle zwischen den verschiedenen Mahlzeiten. So liegen z. B. in der Regel zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen 4 Stunden; während zwischen dem Mittag- und Nachtessen sogar 6—7 Stunden verstreichen. Die einzelnen Mahlzeiten sollten eben soweit auseinander liegen, dass man eine vollständige Verdauung annehmen kann, wenn wieder gegessen wird. Im Allgemeinen sind 4 Stunden die richtige Frist. Es gehören also folgende Essenszeiten zur neueren, besseren Ordnung: 8 Uhr Frühstück, 12 Uhr Mittagessen, 4 Uhr Abendessen, 8 Uhr Nachtessen. Für Solche, die in der Nacht regelmässig erwachen, ist eine Tasse warme Milch mit Brodrinde äusserst wohlthuend. Und jede Mahlzeit sollte nur aus einem Hauptgang mit einer passenden Beilage bestehen!

Ueber die Nahrungsquantitäten folgt hier nur eine allgemeine Regel: Der bekannte Satz von *Brillat-Savarin*: « L'appétit vient en mangeant » hat den Leuten mit schwacher Verdauung stets nur Schaden gestiftet. Magenkranke dürfen erst bei schon vorhandenem Appetit ihre Mahlzeiten beginnen

und bei keiner Mahlzeit so lange essen, bis sich das Gefühl des vollständigen Sattseins einstellt; sie müssen zu einer Zeit aufhören, wo sie gerne noch etwas mehr möchten; dann arbeitet der Magen am besten! Nach einer vollständigen Sättigung ist der Magen wie gelähmt, die Bewegungen gehen langsamer vor sich, und es wird, trotz der grossen Menge Speisen, eher weniger Magensaft secernirt als sonst. Von den Speisen bleibt daher ein grosser Theil unverdaut liegen, bis er zuletzt in Gährung übergeht, deren Producte allerlei Unheil zu stiften vermögen.

In manchen Häusern ist es die Einseitigkeit in der Nahrung, welche die vielen Magenleiden verursacht. Im Durchschnitte treffen wir dies auf dem Lande häufiger als in der Stadt. Die Landleute essen zu wenig Fleisch; ihre Nahrung besteht fast nur aus Mehlspeisen, Gemüsen und Kartoffeln. Die Milch, welche auf dem Lande in so guter Qualität zu haben ist, steht beim Landbewohner nicht in dem Rufe einer nahrhaften Speise. Der Landbewohner bemisst nämlich die Nahrhaftigkeit der Speisen nach ihrer Consistenz, er meint, Flüssiges könne nie so nahrhaft sein wie Dickes. Daher kommt es, dass die Kinder mit Brei aufgefüttert werden, während die Schweine und Kälber die vortrefflichste Milch zur Mastung bekommen.

Viele Verdauungsstörungen rühren auch von einer fehlerhaften Art zu essen her; mangelhaftes Kauen, hastiges Verschlingen sind fatale, häufig vorkommende Gewohnheiten. Da wird nicht

nur viel mechanische Arbeit dem Magen aufgebürdet, sondern auch der chemische Theil der Verdauung, die Auflösung der Nahrungsmittel, erschwert. Dass ferner fein zertheilte (gründlich gekaute) Speisen die kranke Magenschleimhaut auch mechanisch weniger zu reizen vermögen, als grobe Brocken, ist ohne Weiteres klar. «Der Mensch lebt nicht von dem, was er isst, sondern von dem, was er verdaut»: bekannter Spruch! Schon Mancher hat erst wieder durch ein künstliches Gebiss kauen, verdauen und sich gut ernähren gelernt, nachdem er Jahre lang mit seinen Stumpen mangelhaft operirt und deshalb immer über Magenbeschwerden zu klagen gehabt hatte.

Ein Druck auf die Magengegend, wie ihn z. B. Leibriemen, Corsetten u. dgl. zu veranlassen vermögen, stört die Magenbewegungen und ist namentlich zur Essenszeit sehr nachtheilig. Es sollten alle Magenkranken während des Essens die Kleider über die Magengegend möglichst locker machen.

Fehlerhafte Temperatur der Speisen und Getränke. Der Verdauungsprocess geht erfahrungsgemäss am besten von Statten, wenn die Temperatur der eingenommenen Nahrungsmittel nicht zu sehr von derjenigen des Blutes (36° C.) abweicht. Sowohl eine zu hohe, als eine zu niedere Temperatur der Speisen beeinträchtigt namentlich die Quellung der Eiweisskörper. Ausser dem störenden Einflusse auf Verdauung vermögen solche Temperaturgrade auch noch einen nachtheiligen Reiz auf die Magenschleim-

haut zu üben. Es sollte deshalb auf dem Tische der Magenkranken nicht nur eine Wage, sondern auch ein Thermometer stehen, damit man die Speisen und Getränke auch in ihrer Temperatur controliren kann. Alle Speisen sollten die oben genannte Temperatur haben; für die Getränke sind Folgendes die äussersten Grenzen:

Trinkwasser + 10° R.;
Bier nicht unter + 12° R.;
leichte Weine nicht unter + 12° R.;
starke Weissweine dürfen bis + 8° R. hinunter reichen;
für Rothweine sind + 15° geeignet.

Arzneicuren sind keine seltenen Ursachen von Magenkrankheiten. Bekanntlich werden die meisten Arzneistoffe, also auch jene, welche man gegen andere Krankheiten verordnet, immer nur durch den Magen beigebracht; subcutane Injectionen, Arznei-Klystiere, Inhalationen kommen erst in neuester Zeit mehr in Aufnahme. Wer will bestreiten, dass solches «Mediciniren» manche Rupfereien für die Magenschleimhaut absetzt? Von der nicht unbeträchtlichen Anzahl jener Arzneistoffe, welche namentlich dann den Magen verderben, wenn sie planlos lange Zeit fortgegeben werden, sind besonders hervorzuheben: die Mineralsäuren, die meisten Metallsalze, der Alaun, die Gerbsäure, der Alkohol. Diese Stoffe schaden nicht allein durch den bedeutenden Reiz, welchen sie auf die Magenschleimhaut

zu üben vermögen, sondern auch durch ihre Eigenschaft, die verdauende Kraft des Magensaftes abzustumpfen. Planlose, nicht controlirte und zu lange fortgesetzte Leberthrancuren haben ebenfalls schon sehr viel Unheil am Magen angerichtet. Noch schlimmer haben jedoch gewirkt: übertriebene Wassercuren, viele Geheimmittel und andere Sächelchen mehr; allein mundus vult decipi ergo —

Wenn das Tabakrauchen den Appetit abstumpft, wenn es eine vermehrte Ausscheidung des Speichels hervorruft, welcher sofort ausgespuckt wird, dann ist es ganz zu unterlassen. Der Speichel dient zur Verdauung einer ganzen Classe von Nahrungsstoffen (Stärkemehl), somit ist dessen Abgabe nachtheilig. Ferner kann der Tabakrauch, wenn er verschluckt wird, einen schädlichen Reiz auf die Magenschleimhaut üben. Ausserdem folgen unter Umständen auch toxische Unbehaglichkeiten auf das Rauchen. Derjenige z. B., welcher die Cigarre so ausschlotzt, wie ein Bremenser Spediteur, der auf ein Seeschiff wartet, muss Nicotin einnehmen. Beim blossen Rauchen rühren die toxischen Erscheinungen nicht vom Nicotin her, sondern von den Producten der trockenen Destillation des langsam verrauchten Tabaks, unter welchen sich kein Nicotin vorfindet.

Für den Verdauungsprozess ist auch die Vernachlässigung der Hauttranspiration nachtheiliger, als man gewöhnlich glaubt. Magenkranke fühlen sich wohler, wenn sie zur warmen Jahreszeit kalte Flussbäder und Douchen, namentlich Strahldouchen auf die Magengegend, nehmen, sonst aber häufig ein warmes Vollbad mit nachfolgenden Strahldouchen auf das Epigastrium. Das Baden darf weder bei nüchternem Magen (unmittelbar vor einem Essen) noch während der Verdauungszeit (also unmittelbar nach einem Essen) vorgenommen werden, sondern etwa 2 Std. nach dem Frühstück. Die Dauer des einzelnen Bades richtet sich nach dem Befinden; wenn Mattigkeit, Blutandrang nach dem Kopfe, Schwindel, Aufregung, Frost oder Aehnliches darauf folgen, dann wurde zu lange gebadet. Es ist Regel, mit einer Viertelstunde zu beginnen und allmälig zu steigen bis auf eine ganze Stunde.

Körperliche oder geistige Anstrengungen, namentlich unmittelbar vor oder nach dem Essen schädigen den Nerveneinfluss auf die Verdauung. Die desfallsige diätetische Regel heisst also: Du sollst eine Stunde vor und eine Stunde nach jedem Essen vollkommene Ruhe geniessen.

Zwischen dem Magen und den Geschlechtsorganen besteht eine innige Sympathie. Wenn Alles in Ordnung ist, so folgt auf den Geschlechts-

genuss eine Steigerung des Appetits; die Ausgabe will wieder gedeckt sein! Wenn aber bereits zu viel geschehen, wenn in Folge von Excessen in venere, Masturbation etc. unwillkürliche Samenverluste, Gereiztheit und Schwäche der Genitalien, häufiger Drang zum Uriniren, Impotenz, bei Frauen namentlich weisser Fluss vorhanden sind, dann kommt es nicht mehr zu jener Steigerung des Appetits, im Gegentheil folgen auch auf eine kleinere Mahlzeit die bekannten Erscheinungen, welche eine Verdauungsstörung anzeigen, nämlich: Kopfweh, Schwindel, Ekel, Sodbrennen, Erbrechen, Magendrücken u. s. f. Es wird also wohl klar sein, dass man allen Magenkranken den physischen Geschlechtsgenuss bis zur Wiedergenesung untersagen muss. Gehorchen sie nicht, dann folgen allgemeine Schwäche und Aufgeregtheit, Abmagerung, Schlaflosigkeit, Abnahme des Gedächtnisses und bisweilen eine so deprimirte Gemüthsstimmung, dass es bis zum Lebensüberdruss kommen kann.

Nicht selten ist eine zu ruhige (sitzende) Lebensweise Ursache an der gestörten Verdauung. Daher die vielen magenkranken Schneider, Schuster, Leute von der Feder u. dgl. Wo es nicht anders geht, soll wenigstens alle freie Zeit zum Spazierengehen, Turnen, Reiten und anderen, nicht zu sehr ermüdenden Leibesübungen verwendet werden.

Ferner vermögen Störungen in der Nachtruhe einen sehr nachtheiligen Einfluss auf die Verdauung zu üben.

Als ich noch mit meinem chronischen Magenkatarrh zu schaffen hatte, gab mir die Ausübung meines Berufes Gelegenheit genug, dies an mir selbst zu beobachten. Nach jeder Störung der Nachtruhe verschlimmerte sich mein Befinden auf mehrere Tage so, dass ich hinreichend Gelegenheit hatte, über die Annehmlichkeiten des ärztlichen Standes nachzudenken.

Es ist auch nachtheilig für den Verdauungsprocess, wenn man unmittelbar auf das Nachtessen in's Bett geht. Regel ist, mindestens noch 2 Stunden wach zu bleiben. Im Schlafe hören die Magenbewegungen auf; diese aber tragen wesentlich zur Verdauung bei, indem dadurch die Speisen nach und nach in allen Theilen mit dem Magensafte in Berührung gebracht werden.

Dass der Mittagsschlaf den Magenkranken nicht gut bekommt, habe ich aus der Zunahme des Mundkatarrh's ersehen, welcher bekanntlich mit dem Magenkatarrh gleichen Schritt hält; ich habe oft beobachtet, wie den Kranken während des Schlafes fortwährend Speichel aus dem Munde lief.

Auch der Aufenthaltsort kann zu Verdauungsstörungen beitragen. So sind z. B. warme Niederungen als schlimme Aufenthaltsorte für Magenschwache angesehen. Ferner ist es eine bekannte Thatsache, dass Kranke, die am chronischen Katarrh des Magens leiden, regelmässig im Sommer, in der wärmsten Zeit, übler daran sind als im

Winter, und dass im Sommer auch die acuten Magenkatarrhe häufiger auftreten als im Winter. Es kommt dies oft in einer Weise vor, dass man sie als eine Art von Epidemie ansehen könnte. — Unter Umständen ist also zur Heilung von Magenkrankheiten auch ein Wechsel des Wohnortes erspriesslich. Der Aufenthalt in hochgelegenen Gegenden wirkt sehr wohlthätig auf Appetit und Verdauung. Es wird dies namentlich in neuester Zeit vielfach anerkannt; mancher Magenkranke holt jetzt durch einen längeren Aufenthalt im Hochlande seine Gesundheit wieder.

Bei dieser Gelegenheit sei auch bemerkt, dass schon manchem Magenkranken das Reisen gut gethan hat. Dr. *W. Fox* (l. c.) lobt in dieser Beziehung namentlich die Seereisen.

Es ist mir selbst ein Fall erinnerlich, bei welchem es keinem Zweifel unterliegt, dass es nur eine Seereise war, welche dem jahrelangen Leiden ein Ende gemacht hat: Ein Kaufmann, in den besten Jahren, hatte wegen seines Magenleidens (chronischer Katarrh) schon alle möglichen Curen durchgemacht, ohne bleibenden Erfolg. Da musste er geschäftshalber eine Seereise machen. Er wurde von der Seekrankheit so arg mitgenommen, wie kein Zweiter auf dem Schiffe. Gleich nach überstandener Reise beobachtete er, dass die Beschwerden, welche ihm vordem das Magenleiden verursachten, abnahmen. Etwa nach einem Monate verspürte er rein gar nichts mehr davon.

Endlich gibt es auch viele Magenkrankheiten, welche mit anderen Leiden im Zusammenhange

stehen. Bevor wir aber zu den desfallsigen Betrachtungen übergehen, müssen wir auf einen, nicht immer genügend beachteten Gegenstand abschwenken:

Die meisten Verdauungsstörungen sind allerdings Folge von Krankheiten des Magens; es können aber auch solche Störungen vorkommen, ohne dass der Magen krank ist und zwar als Folge von Krankheiten des Darmkanals. In früheren Zeiten hat man dies noch weniger beachtet. Erst *Bachelet* hat diesen Dyspepsien in der Union médic. 1864 Nr. 116 einen besonderen Namen gegeben: «Ileocöcal-Dyspepsie». Die Unterscheidung dieser, wenn man so sagen darf, Darmdyspepsien von jenen des Magens wird allerdings oft erst nach einer längeren Beobachtung des Krankheitsverlaufes möglich. Trotz aller Fehler in der Verdauung findet man eben durchaus keine Symptome, welche den Magenleiden eigen sind, dagegen kommt man endlich diesem oder jenem Symptome eines Darmleidens auf die Spur.

In vielen anderen Fällen sind auch beide Arten von Krankheitsbildern mit einander verwischt, ganz einfach deshalb, weil beide Arten von Krankheiten nicht selten mit einander vorkommen.

Dass Erkrankungen der Speichel- und Schleimdrüsen im Munde zuletzt Veranlassung zu Magenkrankheiten geben, ist eben so bekannt als leicht erklärlich, und zwar treten diese ganz besonders bald auf, wenn eine Nahrung genossen wird, welche besonders viel Stärke enthält, zu dessen Verdauung normaler Speichel nöthig ist.

Bei allen nervösen Leiden ist auch die Magenthätigkeit reducirt und zwar sowohl die Magenbewegungen, als auch die Secretion des Magensaftes. Bekannt ist die gestörte Verdauung bei Neuralgieen (auch der Wund- oder Entzündungsschmerz bewirkt Aehnliches); bekannt der gute Rath, unter solchen Umständen wenig zu essen.

Schliesslich ist noch des schädigenden Einflusses der Gemüthsaffecte, namentlich der deprimirenden, zu gedenken. Da nährt bekanntlich Eins das Andere: Gemüthsaffecte stören die Verdauung und Verdauungsstörungen trüben das Gemüth. Die geistige Niedergeschlagenheit bei Magenkranken ist sprichwörtlich; ja man kann sogar in die Lage kommen, solche Kranke vor dem Schlimmsten, vor dem Selbstmorde zu bewahren. Als eine bekannte Regel gilt, zur Zeit eines Gemüthsaffectes wenig zu essen. Ganz zu fasten ist erfahrungsgemäss schädlich; bei ganz nüchternem Magen steigert sich der Trübsinn. Derartige unglückliche Menschen sollten auch, um von ihren trüben Bildern möglichst abgezogen zu werden, nie allein, sondern immer in passender Gesellschaft speisen. Eine richtige Tischgesellschaft reicht weder unter die Zahl der Grazien, noch über die Zahl der Musen, und besteht mindestens zur Hälfte aus Leuten ohne Essiggesichter.

Druck von J. Schabelitz in Zürich.





NAME	DATE DUE

